



Château de Rhodes

Rouge 2014

AOC Gaillac

LES CÉPAGES

35% Duras, 11% Braucol, 2% Prunelart,
32% Syrah, 6% Cabernet Franc, 14% Merlot

DEGRÉ

14 % vol.

LA VIGNE

Superficie
Densité de plantation
Sols
Exposition
Âge des vignes
Rendement
Conduite

12 hectares regroupés autour du domaine
entre 4800 et 5000 souches par hectare
Coteaux argilo-calcaires
Sud, sud-ouest
10 à 40 ans suivant les parcelles
29 hl/ha

VIN BIO, certifié par FR-BIO-01, Agriculture France

LA VINIFICATION

Mode de récolte

Vendanges mécaniques majoritairement pour intervenir rapidement quand la maturité est atteinte, partiellement manuelle.

Vinification

La vinification est traditionnelle, la macération est longue jusqu'à 5 semaines suivant les parcelles et les cépages, une dégustation régulière des cuves permet de déterminer la date de l'écoulage

Élevage
Filtration

En cuve pendant 18 mois

Une seule filtration est faite juste avant la mise en bouteille pour **respecter les arômes et l'équilibre du vin.**

LE CONDITIONNEMENT

Bouteilles
Quantité produite

Bouteille bordelaise de 75 cl, en carton de 6 - lot: RGCA14
46.413 bouteilles

DÉGUSTATION

Robe d'un joli violet. Le nez est complexe, très expressif sur des notes d'épices et de fruits rouges mûrs. **C'est un vin ample, aux tanins soyeux promettant une belle évolution.** Il se termine sur une belle longueur aux notes épicées. Ne pas hésiter à le carafant pour qu'il exprime tout son potentiel.

Comment le déguster ?

Servir à 18° sur des viandes grillées, un magret ou des fromages. Peut être apprécié dès aujourd'hui en le carafant, mais possède aussi un très bon potentiel de garde.



EARL Eric Lépine

Boissel - 81600 Gaillac - France

Tél. +33 (0)5 63 57 06 02 - Fax +33 (0)5 63 57 66 63

info@chateau-de-rhodes.com

www.chateau-de-rhodes.com