



Château de Rhodes

Rouge fût 2007

AOC Gaillac

LES CÉPAGES

67% Syrah, 17% Braucon, 16% Duras

DEGRÉ

13% vol., aucun sucre résiduel dans ce vin rouge.

LA VIGNE

Superficie
Densité de plantation
Sols
Exposition
Âge des vignes
Rendement
Conduite

1,8 hectares regroupés autour du domaine
entre 4800 et 5000 souches par hectare
Coteaux argilo-calcaires
Sud, sud-ouest
10 à 30 ans suivant les parcelles
35 hl/ha

En 2005 les vignes étaient conduites en lutte raisonnée, depuis 2008 nous nous sommes engagés en agriculture biologique

LA VINIFICATION

Mode de récolte

Vendanges mécaniques pour intervenir rapidement quand la maturité est atteinte

Vinification

Traditionnelle, la macération est longue jusqu'à 4 semaines suivant les parcelles et les cépages, une dégustation régulière des cuves permet de déterminer la date de l'écoulage

Élevage

12 mois en barriques de chêne français, dont un quart seulement de barriques neuves afin que le bois soit fondu

Filtration

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: RGF081
8.500 bouteilles

DÉGUSTATION

Robe d'un joli grenat. C'est un nez parfumé aux nuances de fruits mûrs et d'épices. C'est un vin dense et harmonieux, qui se termine sur une belle longueur aux notes réglissées

MÉDAILLES

Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris 2009
Médaille d'Argent au Concours des Vins de Gaillac 2009

Comment le déguster ?

Servir à 17° sur un gigot d'agneau ou un magret de canard.
A boire dès aujourd'hui après l'avoir carafé, ou à conserver.

