



Chevalier de Rhodes

Rouge 2011

AOC Gaillac

LES CÉPAGES

70% Duras, 14% Syrah, 4% Braucol et 12% Cabernet Franc

DEGRÉ

14,5% vol.

LA VIGNE

Superficie
Densité de plantation
Sols
Exposition
Âge des vignes
Rendement
Conduite

6,25 hectares
entre 4.700 et 5.000 souches par hectare
Coteaux argilo-calcaires
Sud, sud-ouest
20 à 30 ans suivant les parcelles
40 hl/ha

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

LA VINIFICATION

Mode de récolte

Vendanges mécaniques pour intervenir rapidement quand la maturité est atteinte

Vinification
Élevage
Filtration

Traditionnelle avec maîtrise des températures

18 mois en cuve

Une seule filtration sur membrane avant la mise en bouteille

LE CONDITIONNEMENT

Bouteilles
Quantité produite

Bouteille bordelaise de 75 cl, en carton de 6
13.400 bouteilles

DÉGUSTATION

Robe rouge pourpre soutenue. Le nez est frais, porté par des notes de fruits mûrs, des notes de réglisse, d'épices et de garrigue. La bouche est dense, ronde, avec des tanins bien équilibrés, Une jolie finale épicée.

MÉDAILLES

Bronze au Concours National des Vins vinifiés par les Vignerons Indépendants 2013

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

Comment le déguster ?

A boire ou à attendre. Ce vin se révélera pleinement une fois chambré. Servir à 17° sur des viandes grillées.

