



# Château de Rhodes

## Vendanges Tardives 2011

AOC Gaillac

### LES CÉPAGES

72% Loin de l'OEil, 14% Mauzac et 14% Muscadelle

### DEGRÉ

12.5%, sucre résiduel 147 g/l, Liqueureux.

### LA VIGNE

Superficie  
Densité de plantation  
Sols  
Exposition  
Âge des vignes  
Rendement  
Conduite

2,92 hectares regroupés autour du domaine  
5,260 souches par hectare  
Coteaux argilo-calcaires  
Sud, sud-ouest  
plus de 60 ans, ce sont nos plus vieilles vignes  
9 hl/ha

**Vin issu de raisins en conversion vers l'Agriculture Biologique, certifié par FR-BIO-01**

### LA VINIFICATION

Mode de récolte

Vendanges manuelles avec tris successifs pour ne ramasser à chaque fois que le plus mûr.

Vinification

**Traditionnelle**, le pressurage est lent et la fermentation se fait à température basse. La fermentation est stoppée à l'équilibre sucre/alcool souhaité par une filtration stérile.

Élevage

En bouteille dès le printemps qui suit les vendanges afin de préserver tout le fruité du vin.

*Un léger dépôt peut se faire dans la bouteille, ceci n'altère en rien la qualité du vin.*

### LE CONDITIONNEMENT

Bouteilles  
Bouchon  
Quantité produite

Bouteille bordelaise de 75 cl, en carton de 6 – lot: DX11  
Liège  
3.600 bouteilles

### DÉGUSTATION

Nez intense et complexe sur des notes de coing et d'abricot. La bouche est ample sur le fruit et les épices.

### SES DISTINCTIONS

Cité par le Guide Hachette 2013

Bronze au Concours des Grands Vins de France de Mâcon 2012

Wine Enthusiast 2015 – 88/100 – Catégorie: Sweet white



### Comment le déguster ?

Servir frais (10°) en apéritif, avec des fromages à pâte persillée, sur un foie gras ou sur un dessert.



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