



Château de Rhodes

Blanc sec 2016

AOC Gaillac

LES CÉPAGES

100% Loin de l'oeil

DEGRÉ

12,5% vol.

LA VIGNE

Superficie
Densité de plantation
Sols
Exposition
Âge des vignes
Rendement
Conduite

0.65 hectare regroupé autour du domaine
entre 4.800 et 5.000 souches par hectare
Coteaux argilo-calcaires
Sud, sud-ouest
40 ans suivant les parcelles
35hl/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

Traditionnelle en cuve béton, le pressurage est doux, la fermentation se fait à 16°C. Il n'y a pas de fermentation malolactique. Les apports de sulfites sont limités à leur stricte utilité.

Élevage
Filtration

La mise en bouteille se fait dès le printemps qui suit les vendanges. Une seule filtration juste avant mise en bouteille pour respecter les arômes et l'équilibre du vin.

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

LE CONDITIONNEMENT

Bouteilles
Quantité produite

Bordelaise verte de 75 cl, en carton de 6 – lot: SC16
3.000 bouteilles

DÉGUSTATION

Le nez est flatteur tout en finesse, il s'ouvre sur des notes florales et d'agrumes. La bouche est franche avec du gras lui conférant une belle persistance aromatique. On retrouve les notes d'agrumes ainsi qu'un joli côté floral.



Comment le déguster ?

A boire dès aujourd'hui. Servir frais (10°) en apéritif, sur des fruits de mer et des viandes blanches.

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