



Château de Rhodes

Prunelart 2016

LES CÉPAGES

100% Prunelart

DEGRÉ

15,5% vol.

LA VIGNE

Superficie
Densité de plantation
Sols
Exposition
Âge des vignes
Rendement
Conduite

0.8 hectare regroupé autour du domaine
entre 4.800 et 5.000 souches par hectare
Coteaux argilo-calcaires
Sud, sud-ouest
15 ans suivant les parcelles
16 hl/ha

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

LA VINIFICATION

Mode de récolte

Vendanges manuelles

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
En cuve pendant 18 mois.

Élevage
Filtration

Pas de filtration 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

Bourguignonne de 75 cl, en carton de 6 – lot: PR16
1.700 bouteilles

DÉGUSTATION

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

