



Château de Rhodes

Rosé 2017

AOC Gaillac

LES CÉPAGES

Syrah & Duras

DEGRÉ

12% vol.

LA VIGNE

Superficie
Densité de plantation
Sols
Exposition
Âge des vignes
Rendement
Conduite

1 hectare situé sous le château
4.700 souches par hectare
Coteaux argilo-calcaires
Sud, sud-ouest
35 ans
40 hl/ha

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

LA VINIFICATION

Mode de récolte

Les vendanges se font mécaniquement de façon à réagir rapidement lorsque la maturité est atteinte.

Vinification

Le raisin est pressé délicatement après une courte macération. La fermentation se déroule à 18°C afin de préserver les arômes fruités. Il n'y a pas de fermentation malolactique. Les apports de sulfites sont limités à leur stricte utilité. Ce vin a fermenté avec des levures indigènes. 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.

Élevage

Filtration

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

LE CONDITIONNEMENT

Bouteilles
Quantité produite

Bouteille bordelaise de 75 cl, en carton de 6 – lot: RS17
1.580 bouteilles

DÉGUSTATION

Un nez élégant et fruité qui s'ouvre sur des notes amyliques et de fruits rouges. Beaucoup de fraîcheur et de fruit en bouche, c'est un vin à la fois ample et bien équilibré.



Comment le déguster ?

A boire dès maintenant. Servir frais (11°) en apéritif, sur des grillades, de la charcuterie, des plats épicés ou des tartes salées.



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