

Château de Rhodes *Vendanges Tardives 2012*

AOC Gaillac

Les Cépages

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

Degré et sucre

12%, sucre résiduel 150 g/l, Liqueureux.

La vigne

Superficie

2,92 hectares regroupés autour du domaine

Densité de plantation

5000 souches par hectare

Sols

Coteaux argilo-calcaires, 1ères côtes de Gaillac

Exposition

Sud, sud-ouest

Age des vignes

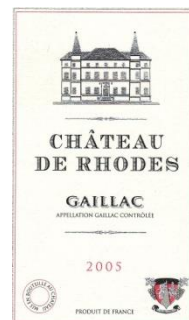
plus de 60 ans , ce sont nos plus vieilles vignes

Rendement

9 hl/ha

Conduite

Vin produit en conversion vers l'Agriculture Biologique,
certifié par FR-BIO-01
Agriculture France



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. Par respect du vin nous ne procédons pas à sa stabilisation tartrique et limitons les collages à leur strict minimum.

Le Conditionnement

Bouteilles

Bouteille bordelaise de 75 cl, en carton de 6 - lot: VT12

Bouchon

Liège

Quantité produite

2 523 bouteilles

Dégustation

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

Comment le déguster?

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

Ses distinctions

Sélectionné 2 étoiles dans le Guide Hachette 2015