



# Château de Rhodes

## CHEVALIER DE RHODES

2018  
AOC Gaillac Rouge

### LES CÉPAGES

56% Duras, 18% Syrah, 13% Merlot, 13% Cabernet Franc

### DEGRÉ

15% vol.,

### LA VIGNE

Superficie  
Densité de plantation  
Sols  
Exposition  
Âge des vignes  
Rendement  
Conduite

6.7 hectares regroupés autour du domaine  
5.000 souches par hectare  
**Coteaux** argilo-calcaires  
Sud, sud-ouest  
25 à 40 ans suivant les parcelles  
45 hl/ha

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

### LA VINIFICATION

Mode de récolte  
Vinification  
Tout

Vendanges mécaniques majoritairement pour intervenir rapidement quand la maturité est atteinte, partiellement manuelle.

**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

### LE CONDITIONNEMENT

Bouteilles  
Quantité produite

Bouteille type bordelaise allégée de 75 cl, - lot MP18

10 000 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

