



# Château de Rhodes

## Méthode Ancestrale Nature

BRUT 2019 non millésimé  
AOC Gaillac

### LES CÉPAGES

100% Mauzac

### DEGRÉ

9,58 % vol., sucre résiduel: 10.6 g/l, BRUT.

### LA VIGNE

Superficie  
Densité de plantation  
Sols  
Exposition  
Âge des vignes  
Rendement  
Conduite

0.92 hectares regroupés autour du domaine  
5.000 souches par hectare  
Coteaux argilo-calcaires  
Sud, sud-ouest  
10 à 38 ans suivant les parcelles  
46 hl/ha

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

### LA VINIFICATION

Mode de récolte  
Vinification  
Tout

Vendanges manuelles en comportes pour éviter l'écrasement des baies.

**Méthode Ancestrale sans ajout: ni de sucre, ni de liqueur d'expédition.**

Le sucre présent est issu des raisins. La fermentation à partir des levures indigènes est ralentie à l'équilibre voulu par filtration, elle se poursuit ensuite en douceur dans la bouteille.

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

### LE CONDITIONNEMENT

Bouteilles  
Quantité produite

Bouteille type méthode traditionnelle lourde de 75 cl,  
en carton de 6 -lot: LEP19LE  
4101 bouteilles

### DÉGUSTATION

Nez intense et complexe sur des notes de granité à la pomme et à la poire. Les sucres résiduels sont parfaitement intégrés. La bouche présente un bel équilibre et une finale persistante. Effervescent bien typé, à déguster à 8°C. Une belle fraîcheur, le granité pomme/poire présente au nez, typique du Mauzac, se retrouve en bouche.

### RÉCOMPENSES

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 très frais à l'apéritif (8°C) ou en accompagnement d'un dessert.

