



# Château de Rhodes

## Blanc sec 2019

AOC Gaillac

### LES CÉPAGES

53% Loin de l'œil, 27% Mauzac, 12% Muscadelle, 8% Ondenc

### DEGRÉ

12 % vol.

### LA VIGNE

Superficie  
Densité de plantation  
Sols  
Exposition  
Âge des vignes  
Rendement  
Conduite

3 hectares regroupés autour du domaine  
entre 4.800 et 5.000 souches par hectare  
Coteaux argilo-calcaires  
Sud, sud-ouest  
40 ans suivant les parcelles  
40 hl/ha

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

### LA VINIFICATION

Mode de récolte

Vendanges mécaniques pour intervenir rapidement quand la maturité est atteinte sur certaines parcelles, manuelles sur les autres.

Vinification

**Traditionnelle** en cuve béton, le pressurage est doux, la fermentation se fait à 16°C. Il n'y a pas de fermentation malolactique. Les apports de sulfites sont limités à leur stricte utilité.

Élevage  
Filtration

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.

### LE CONDITIONNEMENT

Bouteilles  
Quantité produite

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

16 030 bouteilles. Bouteille bourguignonne 75 cL. Lot SC19

### DÉGUSTATION

Il offre un nez intense et complexe où se mêlent le citron, la pomme, l'estragon et l'anis. En bouche, il attaque sur la vivacité et ne la lâche plus jusqu'au final, faisant un long écho aux arômes perçus à l'olfaction. Un Gaillac énergétique et bien typé.

### RÉCOMPENSES



### Comment le déguster ?

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