



Chevalier de Rhodes

rouge - BIO

2019
AOC Gaillac Rouge

LES CÉPAGES

61% Duras, 15% Syrah, 12% Merlot, 12% Cabernet Franc

DEGRÉ

14.5 % vol.

LA VIGNE

Superficie
Densité de plantation
Sols
Exposition
Âge des vignes
Rendement
Conduite

6 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

Bouteille type bordelaise allégée de 75 cl.
Lot: CV19

Quantité produite

13 500 bouteilles

DÉGUSTATION

Vin à l'attaque tout en rondeur. Belle matière aux tanins présents et bien fondus. Des arômes de fruits rouges tels que la cerise, la fraise. Des notes florales de violette et des épices complètent l'ensemble.



Comment le déguster ?

Servir à 18° sur des viandes grillées, ou de la charcuterie.
Peut être apprécié dès aujourd'hui, mais possède aussi un très bon potentiel de garde.