



# Château de Rhodes

## Prunelart 2017

### LES CÉPAGES

100% Prunelart

### DEGRÉ

15% vol.

### LA VIGNE

Superficie  
Densité de plantation  
Sols  
Exposition  
Âge des vignes  
Rendement  
Conduite

0.8 hectare regroupé autour du domaine  
5.000 souches par hectare  
Coteaux argilo-calcaires  
Sud, sud-ouest  
De 10 à 15 ans suivant les parcelles  
22 hl/ha

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

### LA VINIFICATION

Mode de récolte

Vendanges manuelles

Vinification

**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  
En cuve pendant 18 mois.

Élevage  
Filtration

Pas de filtration pour respecter les arômes et l'équilibre du vin.

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

### LE CONDITIONNEMENT

Bouteilles  
Quantité produite

Bourguignonne de 75 cl, en carton de 6 – lot: PR17  
2.383 bouteilles

### DÉGUSTATION

