



# Château de Rhodes

## Rouge 2019

AOC Gaillac

### LES CÉPAGES

**41% Braucol , 30.5% Duras, 20.5% Syrah, 8% Prunelart**

### DEGRÉ

14.5 % vol.

### LA VIGNE

Superficie  
Densité de plantation  
Sols  
Exposition  
Âge des vignes  
Rendement  
Conduite

6 hectares regroupés autour du domaine  
entre 4800 et 5000 souches par hectare  
Coteaux argilo-calcaires  
Sud, sud-ouest  
15 à 45 ans suivant les parcelles  
40 hl/ha

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

### LA VINIFICATION

Mode de récolte

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

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

Élevage  
Filtration

En cuve pendant 18 mois

Une seule filtration est faite juste avant la mise en bouteille 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

Bouteille bordelaise de 75 cl, en carton de 6 – lot: RGCA19  
32 000 bouteilles

### DÉGUSTATION

Robe d'un joli violet. Le nez est complexe, très expressif sur des notes d'épices et de fruits rouges mûrs. **C'est un vin ample, aux tanins soyeux promettant une belle évolution.** Il se termine sur une belle longueur aux notes épicées. Ne pas hésiter à le carafant pour qu'il exprime tout son potentiel.

### RÉCOMPENSES

Médaille d'Argent au Concours des Vins du Sud-Ouest 2021

### Comment le déguster ?

Servir à 18° sur des viandes grillées, un magret ou des fromages. Peut être apprécié dès aujourd'hui en le carafant, mais possède aussi un très bon potentiel de garde.



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