



# Château de Rhodes

## Blanc sec 2021

AOC Gaillac

### LES CÉPAGES

Loin de l'œil, Sauvignon, Mauzac, Muscadelle, Ondenc

### DEGRÉ

12 % vol.

### LA VIGNE

Superficie  
Densité de plantation  
Sols  
Exposition  
Âge des vignes  
Rendement  
Conduite

6 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  
26 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. Les apports de sulfites sont limités à leur stricte utilité.

Élevage  
Filtration

La mise en bouteille se fait dès la fin de l'hiver 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.*

26 000 bouteilles. Bouteille bourguignonne 75 cL. Lot SEC21

### DÉGUSTATION

Il offre un nez intense et complexe où se mêlent le citron, la pomme, la pêche. En bouche, tout en gardant une bonne vivacité, son gras fait écho aux arômes perçus à l'olfaction. Un Gaillac énergétique et bien typé.

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

