



Château de Rhodes

Braucol 2018

LES CÉPAGES

100% Braucol

DEGRÉ

15 % vol.

LA VIGNE

Superficie
Densité de plantation
Sols
Exposition
Âge des vignes
Rendement
Conduite

0.8g hectare regroupé autour du domaine
5.000 souches par hectare
Coteaux argilo-calcaires
Sud, sud-ouest
12 ans suivant les parcelles
25 hl/ha

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

LA VINIFICATION

Mode de récolte

Vendanges manuelles, parcelles à petits rendements

Vinification

Vinification traditionnelle, extraction par des pigeages quotidiens en début de fermentation, macération longue (jusqu'à 5 semaines). Une dégustation régulière des cuves permet de déterminer la date de l'écoulage.

Élevage Filtration

Elevage en cuve béton de 18 mois.

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: BR18

3444 bouteilles

Magnum de 150 cl, en carton de 6 : 103 unités

DÉGUSTATION

Vin riche et puissant avec une complexité aromatique révélant des notes de fruits noirs bien mûrs et d'épices douces. Belle longueur en bouche, tanins présents mais fondus.



Comment le déguster ?

A boire dès aujourd'hui. Servir à 20°C en accompagnement de viande rouge, de plats mijotés ou de gibier.