



Chevalier de Rhodes

Rouge 2019 - BIO

AOC Gaillac

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

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

En cuve pendant 18 mois

Filtration

Une seule filtration juste avant 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

13 500 bouteilles. Bouteille type bordelaise 75 cL. Lot CV19

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.

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