



Chevalier de Rhodes

Rouge 2020 - BIO

AOC Gaillac

LES CÉPAGES

50 % Duras, 20 % Syrah, 10 % Merlot, 10 % Cabernet Franc, 5 % Braucon, 5 % Prunelard

DEGRÉ

14 % 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

17 000 bouteilles. Bouteille type bordelaise 75 cL. Lot CHEV20

DÉGUSTATION

Vin tout en rondeur avec une belle matière qui s'appuie sur des tanins présents et bien fondus. Complexité aromatique : fruits rouges (cerise), épices et fleurs (violette, iris).



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