

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
En 4 800 et 5 000 souches par hectare
Coteaux argilo-calcaires
Sud, sud-ouest
15 à 40 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'écoupage.

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

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 carafier 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, 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