



Château de Rhodes

Blanc sec 2022

AOC Gaillac

LES CÉPAGES

64 % Loin de l'œil, 27 % Sauvignon, 4 % Muscadelle, 5 % Mauzac

DEGRÉ

14 % vol.

LA VIGNE

Superficie
Densité de plantation
Sols
Exposition
Âge des vignes
Rendement
Conduite

9 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
38 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. Il n'y a pas de fermentation malolactique. Les apports de sulfites sont limités à leur stricte utilité.

Élevage

La mise en bouteille se fait dès le printemps qui suit les vendanges.

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

37 000 bouteilles. Bouteille bourguignonne 75 cL. Lot SEC22

DÉGUSTATION

Vin proposant une large palette aromatique : fleurs blanches, zeste de pamplemousse, pomme au four. Bouche fruitée, ronde et charnue,

RÉCOMPENSES

Deux étoiles au Guide Hachette 2024



Comment le déguster ?

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



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