



Château de Rhodes

Méthode Ancestrale Nature

BRUT 2022 non millésimé
AOC Gaillac

LES CÉPAGES

100 % Mauzac

DEGRÉ

11 % vol., sucre résiduel: 10.8g/l, BRUT

LA VIGNE

Superficie
Densité de plantation
Sols
Exposition
Âge des vignes
Rendement
Conduite

1,50 hectares regroupés autour du domaine
5 000 souches par hectare
Coteaux argilo-calcaires
Sud, sud-ouest
10 à 45 ans suivant les parcelles
22 hl/ha

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

LA VINIFICATION

Mode de récolte

Vendanges manuelles en comportes pour éviter l'écrasement des baies.

Vinification

Méthode Ancestrale sans ajout: ni de sucre, ni de liqueur d'expédition. Le sucre présent est issu des raisins. La fermentation à partir des levures indigènes est ralentie à l'équilibre voulu par filtration, elle se poursuit ensuite en douceur dans la bouteille.

Un léger dépôt peut se faire dans la bouteille, ceci n'altère en rien la qualité du vin.

LE CONDITIONNEMENT

Bouteilles / Quantité produite

5 004 bouteilles. Bouteille type méthode traditionnelle lourde de 75 cl, en carton de 6 -lot: LEP22

DÉGUSTATION

Nez intense et complexe sur des notes de granité à la pomme et à la poire. Les sucres résiduels sont parfaitement intégrés. La bouche présente un bel équilibre et une finale persistante. Effervescent bien typé, à déguster à 8°C

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



Comment le déguster ?

A boire très frais à l'apéritif (8°C) ou en accompagnement d'un dessert.

