



# Château de Rhodes

## Vendanges Tardives 2012

AOC Gaillac

### LES CÉPAGES

**72 % Loin de l'Œil, 14 % Mauzac et 14 % Muscadelle**

### DEGRÉ

12 %, sucre résiduel 150 g/l, liquoreux.

### LA VIGNE

Superficie  
Densité de plantation  
Sols  
Exposition  
Âge des vignes  
Rendement  
Conduite

2,92 hectares regroupés autour du domaine  
5.000 souches par hectare  
Coteaux argilo-calcaires  
Sud, sud-ouest  
Plus de 60 ans, ce sont nos plus vieilles vignes  
9 hl/ha

**Vin produit en conversion vers l'Agriculture Biologique, certifié par Agriculture France**

### LA VINIFICATION

#### Mode de récolte

Vendanges manuelles avec tris successifs pour ne ramasser à chaque fois que le plus mûr.

#### Vinification

**Traditionnelle**, le pressurage est lent et la fermentation se fait à température basse. La fermentation est stoppée à l'équilibre sucre/alcool souhaité par une filtration stérile.

#### Élevage

La mise en bouteille se fait dès le printemps qui suit les vendanges pour respecter tout le fruité du vin.

*Un léger dépôt peut se faire dans la bouteille, ceci n'altère en rien la qualité du vin. Par respect du vin nous ne procédons pas à sa stabilisation tartrique et limitons les collages à leur strict minimum.*

### LE CONDITIONNEMENT

Bouteilles / Quantité produite

2 523 bouteilles. Bouteille bordelaise 75 cl. en carton de 6 - Lot VT12

### DÉGUSTATION

Nez intense et complexe sur des notes de coing et d'abricot.  
La bouche est ample sur le fruit et les épices.

### RÉCOMPENSES

Deux étoiles au Guide Hachette 2015

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 ?

Servir frais (10°) en apéritif, avec des fromages à pâte persillée, sur un foie gras ou sur un dessert.

