



Château de Rhodes

Vendanges Tardives 2013

AOC Gaillac

LES CÉPAGES

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

DEGRÉ

12 %, sucre résiduel 97,4 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 BIO, certifié par FR-BIO-01, 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

3 161 bouteilles. Bouteille bordelaise 75 cl. en carton de 6 - Lot VT13

DÉGUSTATION

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

RÉCOMPENSES

Médaille d'Or au concours des Grands Vin de France, Macon 2016



Comment le déguster ?

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



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