



Château de Rhodes Mauzac Ondenc 2022

AOC Gaillac

LES CÉPAGES

52% Mauzac, 48% Ondenc

DEGRÉ

13 % vol.

LA VIGNE

Superficie
Densité de plantation
Sols
Exposition
Âge des vignes
Rendement
Conduite

1 hectare regroupé autour du domaine
entre 4.800 et 5.000 souches par hectare
Coteaux argilo-calcaires
Sud, sud-ouest
10-25 ans suivant les parcelles
15-25 hl/ha selon les cépages

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 17°C. Les apports de sulfites sont limités à leur stricte utilité.

Élevage
Filtration

La mise en bouteille se fait dès le printemps qui suit les vendanges. 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 bourguignonne 75 cL. Lot ONDMA022
1600 bouteilles.

DÉGUSTATION

Vin proposant une belle complexité aromatique : fleurs blanches, fruit à chair blanche, épice douce. Bouche saline, sapide, beaucoup de fraîcheur et de tension,

RÉCOMPENSES

Coup de cœur de l'émission « On va déguster » de France Inter, Novembre 2023



Comment le déguster ?

A boire dès aujourd'hui. Servir frais (10°) en apéritif, sur des crustacés et des poissons.

EARL Eric Lapine

– Boissel – 81600 Gaillac – France

Tel : +33 (0)5 63 57 06 02 – Fax : +33 (0)5 63 57 06 03

www.chateau-de-rhodes.com