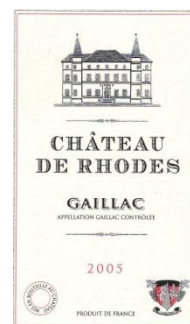


# Château de Rhodes *Blanc Perlé* 2010

**AOC Gaillac**



## Les Cépages

100% Loin de l'Oeil

## Degré et sucre

12%, aucun sucre résiduel dans ce perlé

## La vigne

Superficie

0.65 hectares regroupés autour du domaine

Densité de plantation

entre 4800 et 5000 souches par hectare

Sols

Coteaux argilo-calcaires, 1ères côtes de Gaillac

Exposition

Sud, sud-ouest

Age des vignes

37 ans

Rendement

51 hl/ha

Conduite

Depuis 2010 ces vignes sont en conversion vers agriculture biologique, l'enherbement naturel est favorisé.

## La Vinification

Mode de récolte

Vendanges mécaniques pour intervenir rapidement quand la maturité est atteinte

Vinification

Le pressurage est doux, la fermentation se déroule à 18°C en cuve béton. Les soutirages sont faits délicatement de façon à préserver le gaz libéré lors de la fermentation alcoolique. Un complément en CO2 peut être apporté juste avant la mise en bouteille. 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. Par respect du vin nous ne procédons pas à sa stabilisation tartrique et limitons les collages à leur strict minimum.

## Le Conditionnement

Bouteilles

Flute Gaillacoise de 75 cl, en carton de 6 - lot: PE10

Quantité produite

4 400 bouteilles

## Dégustation

Le nez est flatteur, tout en finesse, il s'ouvre sur des notes citronnées. La bouche est nerveuse et ample à la fois. On retrouve les notes d'agrumes ainsi que de pêche blanche.

## Comment le déguster?

A boire dès aujourd'hui. Servir très frais (8°) en apéritif, sur des fruits de mer.