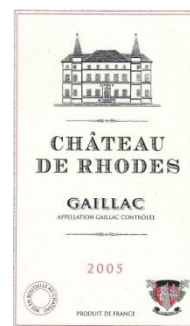


Château de Rhodes *Rouge 2007*

AOC Gaillac



Les Cépages	59% Duras, 4% Braucol, 37% Syrah
Degré et sucre	13,5%, aucun sucre résiduel dans ce vin rouge

La vigne

Superficie	3 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	10 à 30 ans suivant les parcelles
Rendement	40 hl/ha
Conduite	En 2007 les vignes étaient conduites en lutte raisonnée, depuis 2008 nous nous sommes engagés en agriculture biologique

La Vinification

Mode de récolte	Vendanges mécaniques majoritairement pour intervenir rapidement quand la maturité est atteinte.
Vinification	Traditionnelle, la macération est longue jusqu'à 4 semaines suivant les parcelles et les cépages, une dégustation régulière des cuves permet de déterminer la date de l'écoulage
Élevage	2 ans en cuve, puis en bouteilles, stockées dans nos caves voutées dans des conditions idéales de conservation.
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	Bouteille bordelaise de 75 cl, en carton de 6 - lot: RGCA071
Bouchons	Liège
Quantité produite	16 000 bouteilles

Dégustation

Robe d'un joli grenat. Le nez est complexe, très expressif sur des notes de cassis et de cuir. C'est un vin ample, aux tanins soyeux. Il se termine sur une belle longueur aux notes réglissées

Comment le déguster?

Servir à 16° sur des viandes grillées, un magret ou des fromages. A boire dès aujourd'hui.

Ses distinctions

Médaille d'Argent au Concours des Vins de Gaillac 2009