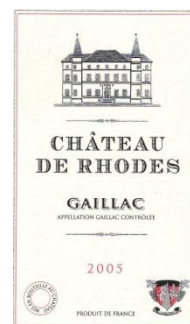


# Château de Rhodes *Rouge fût 2007*

## AOC Gaillac



<b>Les Cépages</b>	67% Syrah, 17% Braucol, 16% Duras
<b>Degré et sucre</b>	13%, aucun sucre résiduel dans ce vin rouge

### La vigne

Superficie	1,8 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	35 hl/ha
Conduite	En 2005 les vignes étaient conduites en lutte raisonnée, depuis 2008 nous nous sommes engagés en agriculture biologique

### La Vinification

Mode de récolte	Vendanges mécaniques 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	12 mois en barriques de chêne français, dont un quart seulement de barriques neuves afin que le bois soit fondu
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: RGF081
Quantité produite	8 500 bouteilles

### Dégustation

Robe d'un joli grenat. C'est un nez parfumé aux nuances de fruits mûrs et d'épices. C'est un vin dense et harmonieux, qui se termine sur une belle longueur aux notes réglissées

### Comment le déguster?

Servir à 17° sur un gigot d'agneau ou un magret de canard. A boire dès aujourd'hui après l'avoir carafé, ou à conserver.

### Ses distinctions

Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris 2009  
Médaille d'Argent au Concours des Vins de Gaillac 2009

### Dans la presse

Guide Dussert-Gerber 2012 « de bouche fondue, de robe rubis pourpre, aux notes de griotte, charnu, savoureux, un vin qui allie puissance et souplesse, aux nuances de fruits noirs et d'épices au palais »