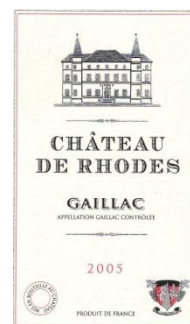


Château de Rhodes *Blanc Sec 2010*

AOC Gaillac



Les Cépages

100% Loin de l'Oeil

Degré et sucre

12%, aucun sucre résiduel dans ce vin blanc

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

Traditionnelle en cuve béton, le pressurage est doux, la fermentation se fait à 18°C. Il n'y a pas de fermentation malolactique. 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

Bouteille bordelaise de 75 cl, en carton de 6 - lot: SC10

Quantité produite

4 400 bouteilles

Dégustation

Le nez est flatteur tout en finesse, il s'ouvre sur des notes florales et citronnées. La bouche est nerveuse et dense à la fois. On retrouve les notes d'agrumes ainsi qu'un joli côté fleuri.

Comment le déguster?

A boire dès aujourd'hui. Servir frais (10°) en apéritif, sur des fruits de mer.

Ses distinctions

Médaille de Bronze au Concours des Grands Vins de France, Mâcon 2011