

Château de Rhodes *Méthode Ancestrale*

BRUT 2012 non millésimé - AOC Gaillac Mousseux



Les Cépages

100% Mauzac

Degré et sucre

9%, sucre résiduel 13,2 g/l, BRUT.

La vigne

Superficie

0,65 hectares regroupés autour du domaine

Densité de plantation

4700 souches par hectare

Sols

Coteaux argilo-calcaires, 1ères côtes de Gaillac

Exposition

Sud, sud-ouest

Age des vignes

35 ans

Rendement

25 hl/ha

Conduite

Vin issu de Raisin en conversion vers l'agriculture biologique,
certifié par FR BIO 01 - ECOCERT SAS

La Vinification

Mode de récolte

Vendanges manuelles en comportes pour éviter l'écrasement des baies.

Vinification

Méthode Ancestrale sans ajout ni de sucre, ni liqueur d'expédition. Tout le sucre présent est issu des raisins. La fermentation est ralentie à l'équilibre voulu par filtration, elle se poursuit ensuite en douceur dans la bouteille.

Un léger dépôt peut se faire dans la bouteille, ceci n'altère en rien la qualité du vin. Par respect du vin nous limitons les collages à leur strict minimum.

Le Conditionnement

Bouteilles

Bouteille type champenoise lourde de 75 cl, en carton de 6 - lot: LEP13

Quantité produite

1 600 bouteilles

Dégustation

Nez intense et complexe sur des notes de granité à la pomme et à la poire. La bouche présente un bel équilibre et une finale persistante.

Comment le déguster?

A boire très frais à l'apéritif ou en accompagnement d'un dessert. Une belle fraîcheur, la pomme verte présente au nez, typique du Mauzac, se retrouve en bouche.