

## Château de Rhodes Rosé 2012

AOC Gaillac



### Les Cépages

Syrah majoritaire

### Degré et sucre

13,5%, sucre résiduel : 3 g/l

### La vigne

Superficie

1 hectare situé sous le château

Densité de plantation

4700 souches par hectare

Sols

Coteaux argilo-calcaires, 1ères côtes de Gaillac

Exposition

Sud, sud-ouest

Age des vignes

22 ans

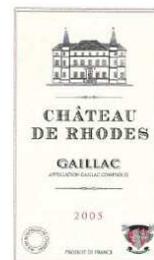
Rendement

30 hL/ha

Conduite

**Vin Bio,**

certifié par FR BIO 01 - ECOCERT SAS



### La Vinification

Mode de récolte

Les vendanges se font mécaniquement de façon à réagir rapidement lorsque la maturité est atteinte.

Vinification

Le raisin est pressé délicatement après une courte macération. La fermentation se déroule à 18°C afin de préserver les arômes fruités. Il n'y a pas de fermentation malolactique. Les apports de sulfites sont limités à leur stricte utilité.

Élevage

Ce vin a fermenté avec des levures indigènes.

Filtration

La mise en bouteille se fait dès le printemps qui suit les vendanges.

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: RS12

Quantité produite

4000 cols

### Dégustation

Un nez élégant et fruité qui s'ouvre sur la fraise. Beaucoup de fraîcheur et de fruit en bouche, c'est un vin à la fois ample et d'une grande vivacité.

### Comment le déguster?

A boire dès maintenant. Servir frais (11°) en apéritif, sur des grillades, de la charcuterie, des plats épicés ou des tartes salées.