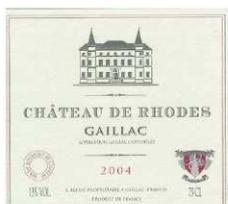


**Château de Rhodes**  
Eric Lépine  
Boissel – 81600 Gaillac  
Tél. 05 63 57 06 02 – Fax 05 63 57 66 63  
info@chateau-de-rhodes.com



*fruor ergo sum*

## Fiche Technique • Blanc Doux 2005

### Technique

Appellation	AOC Gaillac
Couleur	Blanc
Type	Doux
Millésime	2005
Degré	13%
Sucre	98 g/l

### Terroir

Superficie plantée	0,6 hectares
Sols	Coteaux argilo-calcaires, 1ères côtes de Gaillac
Exposition	Sud-ouest
Cépages	50% Muscadelle et 50% Loin de l'Œil
Age moyen des vignes	50 à 54 ans

### Culture & Élevage

Mode de récolte	Vendanges manuelles avec tris successifs.
Vinification	Traditionnelle avec maîtrise des températures de fermentation

### Production

Rendement	20 hl / ha
Densité de plantation	5.260 pieds / ha

### Dégustation

Couleur	Jaune paille.
Nez	Un joli nez complexe sur des notes de coing et d'agrumes.
Bouche	Très ample, du gras; on retrouve les arômes citronnés mêlés à ceux du miel, belle persistance.

### Accord Mets & Vins

Servir frais (10°) en apéritif, avec des fromages à pâte persillée, sur un foie gras ou sur un dessert.

### Médaille

2eme prix au Concours Régional des Vins du Sud-Ouest 2006.

**Dans la presse** Guide Dussert Gerber 2007: « Remarquable Gaillac doux 2005, avec ces notes d'orange confite en bouche, très fin, dense et onctueux, parfait à l'apéritif »

*Vignes conduites en lutte raisonnée*

