

Château de Rhodes Blanc Sec 2011

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	30 hl/ha
Conduite	Vignes en conversion vers l'agriculture biologique, certifié par ECOCERT FR BIO 01.

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: SC11
Quantité produite	2 400 bouteilles

Dégustation

Le nez est flatteur tout en finesse, il s'ouvre sur des notes florales et citronnées. La bouche, perlante, 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.



