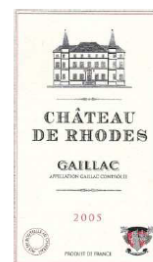


## Château de Rhodes Rouge 2009

AOC Gaillac



### Les Cépages

44% Duras, 15% Braucol, 33% Syrah, 5% Merlot et le tout nouveau venu : 3% de Prunelard

### Degré et sucre

14,5%, aucun sucre résiduel dans ce vin rouge

### La vigne

Superficie 5 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 10 à 30 ans suivant les parcelles  
Rendement 30 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 mécaniques majoritairement pour intervenir rapidement quand la maturité est atteinte, partiellement manuelle.  
Vinification Traditionnelle, la macération est longue jusqu'à 4 semaines suivant les parcelles et les cépages, une dégustation régulière des cuves permet de déterminer la date de l'écoulage  
Élevage en cuve  
Filtration Une seule filtration se fera 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: RGCA09  
Quantité produite 150 hl

### Dégustation

Robe d'un joli grenat. Le nez est complexe, très expressif sur des notes de cassis et de fruits rouges. C'est un vin ample, aux tanins soyeux. Il se termine sur une belle longueur aux notes d'épices et de fruits rouges.

### Comment le déguster?

Servir à 16° sur des viandes grillées, un magret ou des fromages. A boire dès aujourd'hui.

### Ses distinctions

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