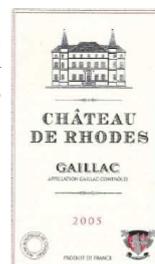


Château de Rhodes Vendanges Tardives 2011

AOC Gaillac



Les Cépages	72% Loin de l'Œil, 14% Mauzac et 14% Muscadelle
Degré et sucre	11.5%, sucre résiduel 147 g/l, Liqueureux.
La vigne	
Superficie	2,92 hectares regroupés autour du domaine
Densité de plantation	5260 souches par hectare
Sols	Coteaux argilo-calcaires, 1ères côtes de Gaillac
Exposition	Sud, sud-ouest
Age des vignes	plus de 60 ans , ce sont nos plus vieilles vignes
Rendement	9 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 avec tris successifs pour ne ramasser à chaque fois que le plus mûr.
Vinification	Traditionnelle, le pressurage est lent et la fermentation se fait à température basse. La fermentation est stoppée à l'équilibre sucre/alcool souhaité par une filtration stérile.
Élevage	En bouteille dès le printemps qui suit les vendanges afin de préserver tout le fruité 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: DX11
Bouchon	Liège
Quantité produite	3 600 bouteilles

Dégustation

Nez intense et complexe sur des notes de coing et d'abricot. La bouche est ample sur le fruit et les épices.

Comment le déguster?

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

