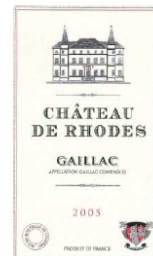


Château de Rhodes *Doux 2010*

AOC Gaillac



Les Cépages	50% Muscadelle et 50% Loin de l'Œil
Degré et sucre	11.5%, sucre résiduel 150 g/l, Liqueureux.
La vigne	
Superficie	2,9 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	17 hl/ha
Conduite	Depuis 2010 ces vignes sont engagés en agriculture biologique.

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: D\10
Bouchon	Liège
Quantité produite	4 600 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..

Ses distinctions

Médaille d'Argent au Concours Général Agricole Paris 2011, étiquetage de la bouteille avec cette médaille.
Médaille d'Argent au Concours National des Vins Vinifiés Par les Vignerons Indépendants 2011,
Médaille d'Argent au Concours des Vins de Gaillac 2011,
Médaille de Bronze au Concours des grands Vins de France à Mâcon 2011.

Dans la presse

Guide Hachette des Vins 2012 « Côté vin liqueureux, le blanc doux 2010 est cité pour sa douceur et sa longue finale sur les fruits exotiques ».