

Château de Rhodes
Eric Lépine
Boissel - 81600 Gaillac, France
Tel. +33 (0)5 63 57 06 02 - Fax +33 (0)5 63 57 66 63
info@chateau-de-rhodes.com
fruo^r ergo sum



Les vignes du Château de Rhodes, certaines ayant jusqu'à 60 ans, sont plantées sur des terrains argilo-calcaires profonds de pente moyenne, sur les coteaux de la rive droite du Tarn. L'encépagement, équilibré entre rouges et blancs, associe des variétés tout à fait typiques du Gaillacois (Fer Servadou, Duras, Prunelart, Mauzac, Loin de l'oeil) à la Syrah, au Cabernet Franc ou encore au Merlot.

Le Terroir exceptionnel du Château de Rhodes et le soin apporté à la vinification permettent d'élaborer des vins rouges de bonne garde aux arômes de fruits rouges et d'épices, des vins doux élégants et aromatiques aussi bien que des mousseux en méthode ancestrale gaillacoise de grande facture. Le Château de Rhodes dispose d'une exceptionnelle cave voûtée souterraine, constituée de deux travées de 40 m sur 7 m, dans lesquelles se font l'élevage en barriques, le stockage des vins en bouteille, et la réception du public.

Les Hommes

Propriétaire: Eric Lépine
Maître de chai: Agathe Catinat
OEnologue - conseil: Francine Calmels
Collaborateurs: 3 salariés

Conduite des vignes et vinification: Vignes conduites en agriculture biologique depuis 2008

Maîtrise du rendement & de la qualité: enherbement, éclaircissage, effeuillage
Mode de récolte: vendanges mécaniques et manuelles
Vinification traditionnelle, levures indigènes.

Production

Surface en production: 22 ha
Rendement moyen :35 hl / ha
Densité de plantation moyenne :5.000 pieds / ha

Gamme de produits

AOC Gaillac Rouge, AOC Gaillac Rouge élevé en fût de chêne, AOC Gaillac Blanc Sec et Perle, AOC Gaillac Blanc Doux, AOC Gaillac Mousseux Brut Méthode Ancestrale, AOC Gaillac Rosé.