

Mr & Mrs
Théo

Bubble T.O blanc

Appellation : vin de France



Cépages : 100% Muscat à petits grains
Plantation : 5000 ceps/ha, entre 10 et 30 ans
Rendement : 60 hl/ha
Vignoble : vallée du Diois
Sol : argilo calcaire caillouteux
Altitude : 600 m
Orientation : sud
Système de conduite : guyot simple avec palissage
Vendange : récolte manuelle réalisée en sous maturité

Vinification : pressurage direct, stabilisation et vinification à très basse température

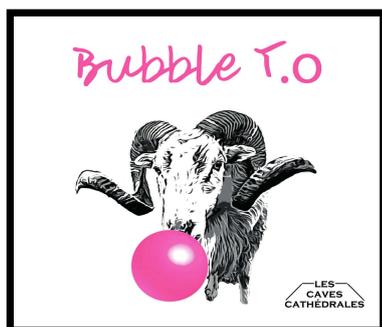


Levures : indigènes
Mise en bouteille : conditionnement avant fin de fermentation

Élevage : prise de mousse 2 mois en bouteille

Potential de garde : consommation immédiate

Certification : vin biologique certifié par Ecocert FR-BIO-01 et vin biodynamique certifié par Demeter



Production : 15 000 bouteilles

Sulfites : - mg / L total

Degré : 11,5 % vol.

Sucres résiduels : - gr / L



Caractéristiques du vin : vin festif basé sur le fruit et la fraîcheur. Ce blanc, pétillant naturel, possède de fines bulles qui mettent en valeur les arômes primaires du raisin. En bouche se mêlent des notes de fruits blancs et de fruits exotiques.

Historique du nom : Théolas décliné avec de fines bulles.



Accords : compagnon idéal des apéritifs ainsi que des desserts.

Température de service : 8°C

Mr & Mrs Théo

Charlène et Laurent
CLAPIER
Vigneron Paysan
drôme provençale (26) France

LES
CAVES
CATHÉDRALES

distributeur exclusif du

2620 route Belvédère 26130 Saint Restitut – France
06 18 32 27 11 - contact@caves-cathedrales.fr



Mas Théo
vins biodynamiques

