



Bubble T.O rosé

Vin de France



Cépages : 100 % Syrah

Plantation : 4 000 ceps/ha, entre 10 et 30 ans

Rendement : 50 hl/ha

Vignoble : vallée du Rhône

Sol : galets roulés

Altitude : 180 m

Orientation : sud

Système de conduite : cordon de royat avec palissage

Vendange : récolte mécanique 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

Potentiel de garde : consommation immédiate

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



Production : 5 000 bouteilles

Sulfites : - mg / L total

Degré : 9 % vol.

Sucres résiduels : - gr / L

Caractéristiques du vin

vin festif basé sur le fruit et la fraîcheur. Ce rosé, pétillant naturel, possède de fines bulles qui mettent en valeur les arômes primaires du raisin

En bouche se mêlent des notes de fruits rouges et de fruits exotiques

Historique du nom

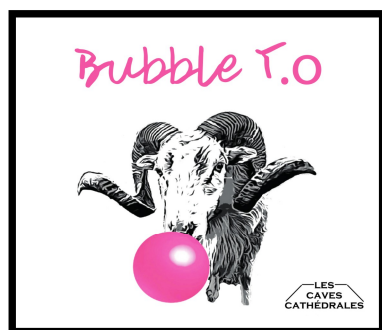
Théolas décliné avec de fines bulles



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



vins biodynamiques

