

Mr & Mrs
Théo

P'tit Ga 2024

Vin de France



Cépages : 80 % Syrah 20 % Grenache

Plantation : 4 000 ceps/ha, entre 8 et 21 ans

Rendement : 50 hl/ha

Vignoble : les Granges Gontardes

Sol : galets roulés (les Granges Gontardes)

Altitude : 180 m

Orientation : sud

Système de conduite : cordon de royat avec palissage

Vendange : récolte mécanique avec encuvage par terroir en assemblant les cépages directement.



Vinification : traditionnelle à 22°C en cuve de fibre de verre alimentaire. Macération de 5 jours

Levures : indigènes

Filtration : non

Élevage : 12 mois en cuve inox

Potentiel de garde : 3 à 4 ans. Consommation conseillée dans sa jeunesse

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



Production : 20 000 bouteilles / disponible en Magnum

Sulfites : 34 mg / L total

Degré : 12,5 % vol.

Caractéristiques du vin

vin friand à consommer dans sa jeunesse ce qui permet de mettre en valeur ses notes fruitées et légèrement épicées

Historique du nom

Le P'tit Ga était le surnom de l'arrière grand-père de Laurent Clapier : Gabriel Théolas



Accords

grillades au barbecue, toasts apéritif à la tapenade, gambas à la plancha...

Température de service : 10°C

Mr & Mrs Théo

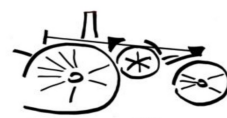
Charlène et Laurent
CLAPIER
Vigneron Paysan

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

