

Mr & Mrs
Théo

Lapinou 2023

Vin de France



Cépages : 100 % Grenache
Plantation : 4 000 ceps/ha, entre 20 et 30 ans
Rendement : 40 hl/ha
Vignoble : Roussas
Sol : argilo calcaire caillouteux (Roussas)
Altitude : 180 m
Orientation : sud
Système de conduite : cordon de royat avec palissage
Vendange : récolte mécanique



Vinification : traditionnelle à 22°C en cuve de fibre de verre alimentaire. Macération de 10 jours
Levures : indigènes
Filtration : non
Élevage : 9 mois en cuve inox
Potentiel de garde : 4 à 6 ans
Certification : vin biologique certifié par Ecocert FR-BIO-01 et vin biodynamique labellisé par Demeter



Production : 5 000 bouteilles
Sulfites : 23 mg / L total
Degré : 13 % vol.

Caractéristiques du vin

ce vin fruité et rond met en lumière la typicité du cépage Grenache, ce qui permet de mettre en valeur ses notes fruitées et légèrement épicées

Historique du nom

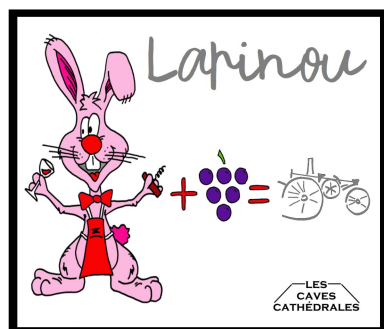
Lapinou est un hommage au terroir familiale car le nom de famille CLAPIER est par définition une cage à lapin



Accords

grillades au barbecue, toasts apéritif à la tapenade, paëlla...

Température de service : 12°C

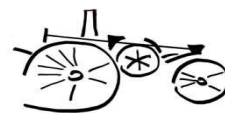


Mr & Mrs Théo

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

