



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 familial car le nom de famille CLAPIER est par définition une cage à lapin

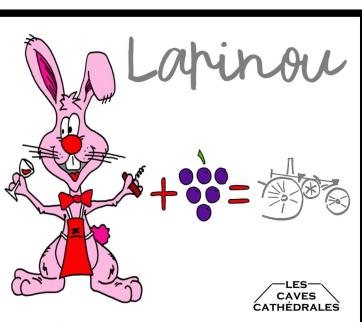


Accords

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



Température de service : 12°C



Mr & Mrs Théo

Charlène et Laurent
CLAPIER
Vignerons Paysans

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

