



Mogul 2024

Vin de France



Cépages : 30 % Marsanne 30 % Roussane 20 % Viognier
20 % Grenache blanc

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

Rendement : 50 hl/ha

Vignoble : St Restitut, les Granges Gontardes

Sol : argilo calcaire sablonneux (St Restitut), galets roulés (les Granges Gontardes)

Altitude : 130 m

Orientation : sud

Système de conduite : guyot simple avec palissage haut

Vendange : récolte mécanique suivant la dégustation des baies pour un meilleur équilibre entre fraîcheur et fruité



Vinification : jus de gouttes à la réception
vinification à température ambiante de la cave

Levures : indigènes

Filtration : filtre à plaques

Élevage : 6 mois en cuve de fibre de verre alimentaire

Potentiel de garde : 3 ans

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



Production : 6 000 bouteilles

Sulfites : - mg / L total

Degré : 12 % vol.

Caractéristiques du vin

la sélection Mogul est travaillée selon la tradition du Rhône sud afin d'obtenir un vin fruité et gras en fin de bouche

Historique du nom

Mogul est à l'origine le nom du tracteur américain datant de 1907 qui appartenait au grand-père de Laurent Clapier



Accords

ce vin blanc sera le parfait compagnon de la traditionnelle omelette aux truffes du Tricastin mais également d'un boudin blanc aux pommes, feuilleté aux picodon frais, de toast aux œufs de poisson ou bien de pâtes fraîches aux pattes de crabes...

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

