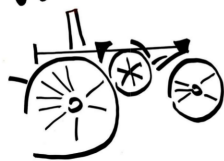


Mr & Mrs
Théo



Le P'tit Théo - 2022

Appellation : vin de France

Cépages : 80% Grenache, 20% Syrah

Plantation : 4000 ceps/ha, entre 10 et 30 ans

Rendement : 50 hl/ha

Vignoble : St Restitut, les Granges Gontardes

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

Altitude : 180 m

Orientation : sud

Système de conduite : cordon de royat avec palissage

Vendange : récolte mécanique réalisée en sous maturité, avec encuvage par terroir en assemblant les cépages directement



Vinification : micro macération de 2-3 jours puis pressurage, 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 : consommation immédiate

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



Production : 8 000 bouteilles

Sulfites : 41 mg / L total

Degré : 11,5 % vol.



Caractéristiques du vin : vin fruité caractérisé par sa légèreté et sa fraîcheur, marqué par ses arômes de fruits rouges, idéal pour les apéritifs

Historique du nom : P'tit Théo, surnom donné par sa famille au grand-père Gabriel Théolas.

Il appréciait particulièrement ce genre de vin pour les repas de tous les jours



Accords : apéritif, charcuterie, etc

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

