



T.O 2023

Vin de France



Cépages : 50 % Syrah 50 % Grenache

Plantation : 4 000 ceps/ha, entre 15 et 35 ans

Rendement : 35 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 des deux cépages en même temps par terroir



Vinification : traditionnelle à 22°C en cuve de fibre de verre alimentaire. Macération de 10 jours

Levures : indigènes

Filtration : non

Élevage : 18 mois en cuve inox

Potentiel de garde : 5 à 6 ans

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



Production : 10 000 bouteilles / disponible en Magnum (2019)

Sulfites : 30 mg / L total

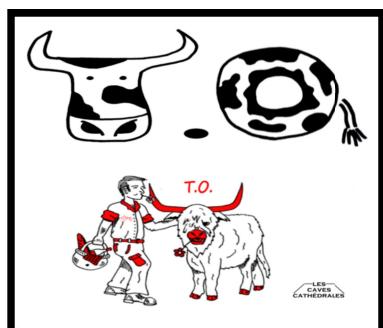
Degré : 13 % vol.

Caractéristiques du vin

vin plaisir, son assemblage a pour but de fournir un vin que vous pourrez apprécier tout au long du repas. Il est travaillé sur une base de fruits, rouges et noirs, tout en gardant du caractère sur la fin de bouche par des notes d'épices et de garrigue, qui sont la marque identitaire des vins rouges du Mas Théo

Historique du nom

la cuvée T.O est le produit identitaire du Mas Théo, représentant les principaux terroirs rouges du domaine



Accords

dinde farcie aux marrons d'Ardèche, brochettes de sanglier marinées au vin rouge et herbes de Provence, caillettes....

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
+33 (0)6 18 32 27 11 - contact@caves-cathedrales.fr



vins biodynamiques

