

Mr & Mrs
Théo



Lapinou - 2021

Appellation : vin de France

Cépages : 100% Grenache

Plantation : 4000 ceps/ha, entre 15 et 35 ans

Rendement : 40 hl/ha

Vignoble : Roussas

Sol : argilo calcaire caillouteux

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 15 jours

Levures : indigènes

Filtration : non

Élevage : 9 mois en cuve inox

Potentiel de garde : 4 à 6 ans

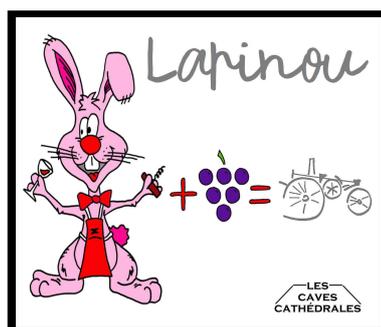
Certification : vin biologique certifié par Ecocert FR-BIO-01 et vin biodynamique certifié par Demeter



Production : 12 000 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 (vignes de notre cousin), car le nom de famille CLAPIER est par définition une cage à lapin



Accords : grillades au barbecue, toasts apéritif à la tapenade, paëla...

Température de service : 12°C

Mr & Mrs Théo

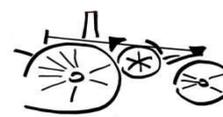
Charlène et Laurent
CLAPIER
Vigneron Paysan

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

