

Ginger 2023

Vin de France



Cépages : 35 % Marsanne 35 % Roussane 30 % 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) et 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 : cépages assemblés à la récolte, macération pelliculaire de 5 jours

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 : 6 ans

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



Production : 10 000 bouteilles

Sulfites : 38 mg / L total

Degré : 12 % vol.

Caractéristiques du vin

la vinification comme les rouges donne au vin une teinte orange caractéristique et des arômes entre amertume, tanins fins et fruits.

Historique du nom

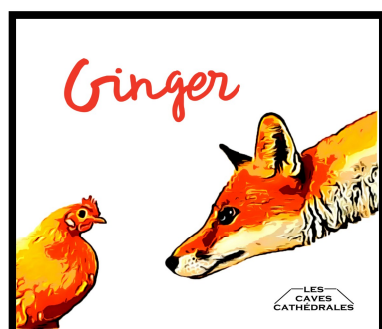
« Ginger » : traduction en anglais de roux ou gingembre, correspond bien à l'esprit de ce vin. Et la poule rousse de l'étiquette est un clin d'oeil à celles de la ferme



Accords

ce vin orange s'accordera avec un poulet de Bresse sauce aux morilles ou bien un dessert très chocolaté...

Température de service : 10°C



Mr & Mrs Théo

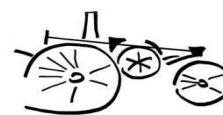
Charlène et Laurent
CLAPIER
Vigneron Paysan

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

