

Mr & Mrs  
Théo

# P'tit Théo 2024

Vin de France



**Cépages** : 80 % Grenache 20 % Syrah

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

**Rendement** : 50 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 réalisée en sous maturité, avec encuvage par terroir en assemblant les cépages directement



**Vinification** : micro macération de 1-2 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 labellisé par Demeter



**Production** : 20 000 bouteilles

**Sulfites** : 34 mg / L total

**Degré** : 12,5 % 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

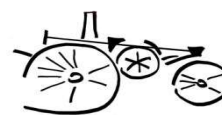
Charlène et Laurent  
CLAPIER  
Vigneron Paysan

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](mailto:contact@caves-cathedrales.fr)



vins biodynamiques

