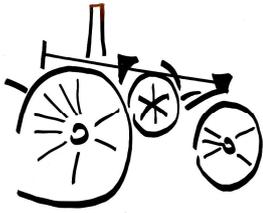


Mas Théo



BIB : Ferme Théolas

Appellation : vin de France

Cépages : 40 % Syrah 40% Grenache 20% Carignan

Plantation : 4000 ceps/ha, entre 8 et 21 ans

Rendement : 50 hl/ha

Vignoble : Roussas, Saint Restitut

Sol : argilo calcaire caillouteux (Roussas) et argilo calcaire sablonneux (Saint Restitut)

Altitude : 180 m

Orientation : sud

Système de conduite : cordon de royat avec palissage

Vendange: récolte mécanique avec encuvage par terroir en assemblant les cépages directement.



Vinification : traditionnelle à 22°C en cuve de fibre de verre alimentaire. Macération de 15 jours

Levures : indigènes

Filtration : non

Élevage : 12 mois en cuve inox

Potentiel de garde : 3 à 4 mois. Consommation conseillée dans sa jeunesse

Certification : vin biologique certifié par Ecocert FR-BIO-01



Production : 1 000 BIB / disponible en 5 L et 10 L

Sulfites : 38 mg / L total

Degré : 13 % vol.

Caractéristiques du vin : vin friand à consommer dans sa jeunesse ce qui permet de mettre en valeur ses notes fruitées et légèrement épicées.

Historique du nom : La Ferme Théolas est le nom de la ferme familiale de Laurent Clapier.



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

Température de service : 10°C



Mas Théo

Laurent CLAPIER Vigneron Paysan

LES CAVES CATHÉDRALES

2620 route Belvédère 26130 Saint Restitut - France

06 18 32 27 11 – contact@caves-cathedrales.fr

