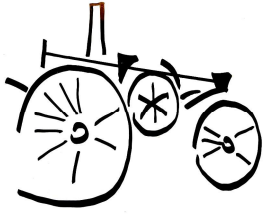


Mas Théo



Gémeaux - 2017

Appellation : vin de France

Cépages : 60% Carignan, 40% Mourvèdre

Plantation : 4000 ceps/ha, entre 15 et 40 ans

Rendement : 35 hl/ha

Vignoble : les Granges Gontardes, Saint Restitut

Sol : argilo calcaire sablonneux (Saint Restitut), 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



Vinification : traditionnelle à 22°C en cuve de fibre de verre alimentaire. Macération de 18 jours

Levures : indigènes

Filtration : non

Élevage : 12 mois en cuve inox

Potentiel de garde : 6 à 8 ans

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



Production : 4 000 bouteilles / disponible en Magnum

Sulfites : 31 mg / L total

Degré : 12 % vol.

Caractéristiques du vin : vin rouge friand et croquant issu de vieux Carignan associé à des arômes plus rustique apporté par le Mourvèdre.

Historique du nom : Gémeaux est un clin d'oeil à la biodynamie car il est né en même temps que la certification Demeter avec son suivi du calendrier lunaire et planétaire.

Le signe du gémeaux représente bien la personnalité de ce vin.



Accords : escargots en persillade, filet d'autruche sauce aux morilles, couscous à l'agneau, gigot d'agneau, steak au roquefort...

Température de service : 12°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

