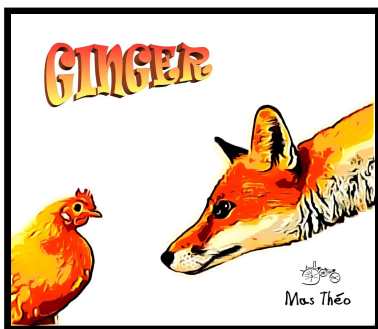
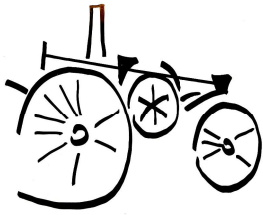


Mas Théo



Ginger - 2019

Appellation : vin de France

Cépages : 35% Marsanne, 35% Roussane, 30% Grenache blanc

Plantation : 4000 ceps/ha, entre 10 et 30 ans

Rendement : 50 hl/ha

Vignoble : Saint Restitut

Sol : argilo calcaire sablonneux (Saint Restitut)

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 15 jours et vinification à 14°C

Levures : indigènes

Filtration : filtre à terre

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 certifié par Demeter



Production : 8 000 bouteilles

Sulfites : 40 mg / L total

Degré : 12,5% 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



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

