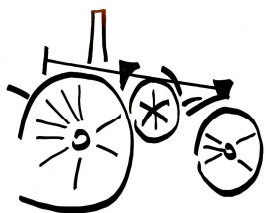


Mas Théo



Griffon - 2014

Appellation : vin de France

Cépages : 90% Syrah, 7% Grenache, 3% Mourvèdre

Plantation : 4400 ceps/ha, entre 25 et 40 ans

Rendement : 30 hl/ha

Vignoble : terroir des Granges Gontardes « bois des mattes »

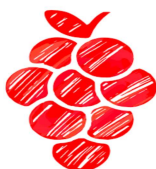
Sol : galets roulés

Altitude : 150 m

Orientation : plateau

Système de conduite : cordon de royat avec palissage

Vendange : manuelle, en surmaturité pour la Syrah



Vinification : traditionnelle à 22°C en cuve béton. Macération de 20 jours

Levures : indigènes

Filtration : non

Élevage : 12 mois en barriques sur les 2/3 de la cuvée puis 24 mois en bouteilles avant commercialisation

Potentiel de garde : 10 à 12 ans

Certification : vin biologique certifié par Ecocert FR-BIO-01 et raisins biodynamiques certifiés par Demeter



Production : 8 000 bouteilles / disponible en Magnum

Sulfites : 69 mg / L total

Degré : 14,5 % vol.

Caractéristiques du vin : un nez riche et puissant où se mêlent des arômes de fruits rouges mûrs, de pruneaux et d'épices douces. En bouche nous retrouvons avec plaisir cette complexité aromatique. Ce vin charpenté aux tanins enrobés se révèle rond et harmonieux.

La finale est longue sur des notes de vanille.

Historique du nom : le Griffon est un outil employé pour travailler la terre afin d'éliminer les mauvaises herbes mais aussi pour aérer et dynamiser la vie du sol.



Accords : tajine d'agneau, tournedos aux cèpes, tourte feuilletée à l'agneau, gibiers (cerf, chevreuil), pavé de bison sauce foie gras, daube de sanglier...

Température de service : 14°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

