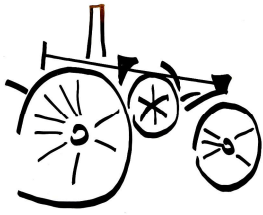


Mas Théo



Mano - 2014

Appellation : vin de France

Cépages : 35 % Syrah, 35% Grenache, 30% Mourvèdre

Plantation : 4400 ceps/ha, entre 15 et 45 ans

Rendement : 25 hl/ha

Vignoble : Roussas, les Granges Gontardes

Sol : argilo calcaire caillouteux (Roussas) et galets roulés (les Granges Gontardes)

Altitude : 150 m

Orientation : plateau

Système de conduite : cordon de royat avec palissage

Vendange : récolte manuelle réalisée en surmaturité



Vinification : dans des fûts de 400L à la verticale avec piégeage à la main. Macération de 25 jours puis assemblage au moment du pressurage

Levures : indigènes

Filtration : non

Élevage : 12 mois en barriques sur la totalité 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 : 2 000 bouteilles

Sulfites : 63 mg / L total

Degré : 14,5 % vol

Caractéristiques du vin : bouquet intense et complexe qui révèle des notes de fruits rouges confiturés, d'épices douces, de cuir, de café, de fève de cacao torréfiée ou encore des nuances mentholées. En bouche il révèle sa puissance, la finale est longue sur une belle fraîcheur aromatique et la douceur de la vanille.

Historique du nom : cette sélection parcellaire est un hommage aux méthodes des anciens. Tous les travaux du raisin à la bouteille sont fait à la main.



Accords : gibiers, viandes braisées, filet de biche aux girolles, roti de bœuf aux oignons caramélisés, faisans aux châtaignes, grives roties à la broche, civet de lièvre, fondant au chocolat et au piment d'Espelette ...

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

