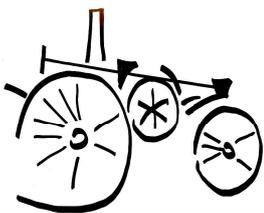


# Mas Théo



## Mogul - 2016

**Appellation :** vin de France

**Cépages :** 30% Marsanne, 30% Roussane, 20% Viognier, 20% Grenache blanc

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

**Rendement :** 50 hl/ha

**Vignoble :** Saint Restitut, Valaurie

**Sol :** argilo calcaire sablonneux (Saint Restitut) et argilo calcaire rocheux (Valaurie)

**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 après pressurage direct débouillage par le froid, vinification à 14°C

**Levures :** indigènes

**Filtration :** filtre à terre

**Élevage :** 6 mois en cuve de fibre de verre alimentaire

**Potentiel de garde :** 3 ans

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



**Production :** 10 000 bouteilles

**Sulfites :** 70 mg / L total

**Degré:** 13% vol.

**Caractéristiques du vin :** la sélection Mogul est travaillée selon la tradition du Rhône sud afin d'obtenir un vin fruité et gras en fin de bouche.

**Historique du nom :** Mogul est à l'origine le nom du tracteur américain datant de 1907 qui appartenait au grand-père de Laurent Clapier



**Accords :** ce vin blanc sera le parfait compagnon de la traditionnelle omelette aux truffes du Tricastin mais également d'un boudin blanc aux pommes, feuilleté aux picodon frais, de toast aux œufs de poisson ou bien de pâtes fraîches aux pattes de crabes...

**Température de service :** 8°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](mailto:contact@caves-cathedrales.fr)

