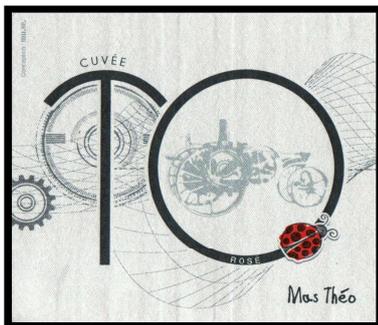
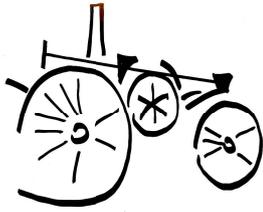


Mas Théo



Rosé T.O - 2020

Appellation : vin de France

Cépages : 50% Grenache, 30% Cinsault, 20% Syrah

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

Rendement : 40 hl/ha

Vignoble : Roussas, les Granges Gontardes

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

Altitude : 180 m

Orientation : nord

Système de conduite : cordon de royat avec palissage

Vendange : récolte mécanique réalisée en sous maturité



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 : consommation immédiate

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



Production : 5 000 bouteilles

Sulfites : 66 mg / L total

Degré : 12,5 % vol.

Caractéristiques du vin : vin d'été, basé sur le fruit et la fraîcheur. Un bouquet fringant où se mêlent des notes de fruits blancs et de pêches de vigne croquantes. Une bouche rafraîchissante et acidulée portée par les arômes de fruits blancs et d'agrumes

Historique du nom : le Rosé T.O est issu des mêmes terroirs que la cuvée T.O



Accords : rosé plaisir, frais et gourmand, compagnon idéal des apéritifs et grillades estivales au bord de la piscine

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

