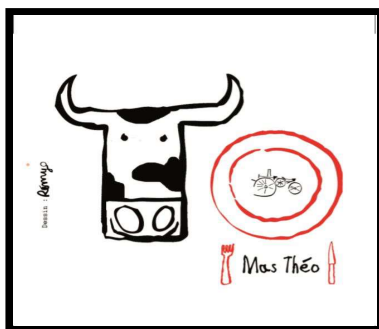
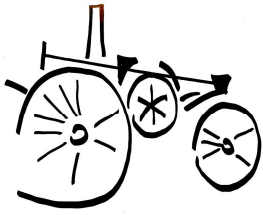


Mas Théo



T.O - 2017

Appellation : vin de France

Cépages : 50 % Syrah, 50% Grenache

Plantation : 4000 ceps/ha, entre 15 et 35 ans

Rendement : 35 hl/ha

Vignoble : Roussas, les Granges Gontardes

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

Altitude : 180 m

Orientation : sud

Système de conduite : cordon de royat avec palissage

Vendange: récolte mécanique avec encuvage des deux cépages en même temps par terroir



Vinification : traditionnelle à 22°C en cuve de fibre de verre alimentaire. Macération de 18 jours

Levures : indigènes

Filtration : non

Élevage : 18 mois en cuve inox

Potentiel de garde : 5 à 6 ans

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



Production : 25 000 bouteilles / disponible en Magnum

Sulfites : 38 mg / L total

Degré : 13,5 % vol.

Caractéristiques du vin : vin plaisir, son assemblage a pour but de fournir un vin que vous pourrez apprécier tout au long du repas. Il est travaillé sur une base de fruits, rouges et noirs, tout en gardant du caractère sur la fin de bouche par des notes d'épices et de garrigue, qui sont la marque identitaire des vins rouges du Mas Théo.

Historique du nom : la cuvée T.O est le produit identitaire du Mas Théo, représentant les principaux terroirs rouges du domaine



Accords : dinde farcie aux marrons d'Ardèche, brochettes de sanglier marinées au vin rouge et herbes de provence, caillettes...

Température de service : 12°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

