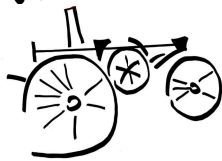


Mr & Mrs  
Théo



# Le P'tit Théo - 2022

**Appellation :** vin de France

**Cépages :** 80% Grenache, 20% Syrah

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

**Rendement :** 50 hl/ha

**Vignoble :** St Restitut, les Granges Gontardes

**Sol :** argilo calcaire sablonneux (St Restitut) et galets roulés (les Granges Gontardes)

**Altitude :** 180 m

**Orientation :** sud

**Système de conduite :** cordon de royat avec palissage

**Vendange :** récolte mécanique réalisée en sous maturité, avec encuvage par terroir en assemblant les cépages directement



**Vinification :** micro macération de 2-3 jours puis pressurage, vinification à température ambiante de la cave

**Levures :** indigènes

**Filtration :** filtre à plaques

**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 :** 8 000 bouteilles

**Sulfites :** 41 mg / L total

**Degré :** 11,5 % vol.



**Caractéristiques du vin :** vin fruité caractérisé par sa légèreté et sa fraîcheur, marqué par ses arômes de fruits rouges, idéal pour les apéritifs

**Historique du nom :** P'tit Théo, surnom donné par sa famille au grand-père Gabriel Théolas.

Il appréciait particulièrement ce genre de vin pour les repas de tous les jours



**Accords :** apéritif, charcuterie, etc ....

**Température de service :** 8°C

Mr & Mrs Théo

Charlène et Laurent  
CLAPIER  
Vigneron Paysan

drôme provençale (26) France

LES  
CAVES  
CATHÉDRALES

distributeur exclusif du

2620 route Belvédère 26130 Saint Restitut – France  
06 18 32 27 11 - contact@caves-cathedrales.fr



Mas Théo

vins biodynamiques

