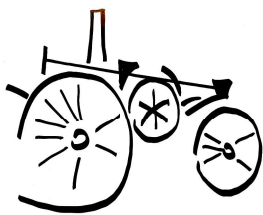


# Mas Théo



## Bubble 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, débordage par le froid, vinification à 14°C

**Levures** : indigènes

**Mise en bouteille** : conditionnement avant fin de fermentation

**Élevage** : prise de mousse 6 mois en bouteille

**Potentiel de garde** : consommation immédiate

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



**Production** : 1 000 bouteilles

**Sulfites** : 20 mg / L total

**Degré** : 11 % vol.

**Sucres résiduels** : 10 gr / L

**Caractéristiques du vin** : vin festif basé sur le fruit et la fraîcheur. Ce rosé, pétillant naturel, possède de fines bulles qui mettent en valeur les arômes primaires du raisin.

En bouche se mêlent des notes de fruits blancs et de pêches de vigne croquante, avec une légère sucrosité.

**Historique du nom** : le Rosé T.O décliné avec de fines bulles.



**Accords** : compagnon idéal des apéritifs ainsi que des desserts.

**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)

