



Les
CAVES
CATHEDRALES



du
Mas Théo



Cuvée TO



Appellation : AOP Grignan-les-Adhémar

Degré : 13,5% vol

Cépages : 50 % Syrah 50% Grenache

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

Rendement : 35 hl/ha

Vendanges: Récolte mécanique avec encuvage des deux cépages en même temps

Vinification : Traditionnelle en cuve de fibre de verre alimentaire. Macération de 18 jours

Élevage : 18 mois en en cuves

Potentiel de garde : 5 à 6 ans avec possibilité de consommation immédiate

Certification : Vin biologique certifié Ecocert FR-BIO-01

Production : 25 000 bouteilles

Historique du nom :

La Cuvée TO est le produit identitaire du Mas Théo, les raisins sont issus des quatre terroirs du domaine.

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 très terroirs d'épices et de garrigue, qui sont la marque identitaire des vins rouges du Mas Théo.