



Les
CAVES
CATHEDRALES



du
Mas Théo



Griffon



Appellation : AOP Grignan-les-Adhémar

Degré : 14 % vol

Cépages : 90% Syrah 7% Grenache 3% Mourvèdre

Plantation : 4,400 ceps/ha

Rendement : 25 hl/ha.

Vendanges : Manuelle réalisée en sur-maturité pour la Syrah

Vinification : Traditionnelle en cuve béton pour les Syrah. Puis ajout des Grenache et Mourvèdre en fin de fermentation sur le marc de Syrah

Élevage : En fûts de Chêne français pendant 12 mois sur les 2/3 du volume de la cuvée.

Potentiel de garde : 10 à 12 ans, possibilité de consommation immédiate

Certification : Vin biologique certifié Ecocert FR-BIO-01

Production : 5 000 bouteilles

Caractéristiques du vin :

La sélection Griffon est caractérisée par des notes de fruits noirs et par des tanins fins mais présents. Le tout est associé à un boisage vanillé apporté par l'élevage en barriques qui donne une complexité aromatique équilibrée et subtile.