

fiche technique



GAMME : ASSEMBLAGE

TERRE DE 3

2023

AOC ANJOU BLANC



Chez Terra Vita Vinum, « nous cultivons la vigne dans le respect de la biodiversité et mettons tout en œuvre pour élaborer des vins de terroir avec la plus grande transparence pour livrer des émotions uniques ». Rappelons à cette occasion que nos vins sont au plus près de ce que la nature nous livre. Chaque cuvée est donc une œuvre unique, jamais réalisée auparavant, et qui ne le sera jamais plus.

GÉOLOGIE

Schiste vert-gris, parfois pourpré, rhyolites volcaniques et schiste gréseux vert.

MODE DE CULTURE

La culture de nos vignes est menée de façon traditionnelle et sélective, l'entretien du sol est mécanique, sans désherbage chimique, nos vignes sont protégées par des préparations à base de produits naturels dans le respect de la biodiversité. **C'est pour toutes ces raisons que nous n'achetons pas de raisin, nous vinifions seulement ceux que nous cultivons.**

COMPOSITION

Jus de chenin fermenté issu d'une vendange manuelle.

VINIFICATION

Fermentation et élevage sur lies pendant 9 mois.

ANALYSE APRÈS MISE (JUIN 2024)

Sulfites : total : à venir ; Alcool : 11,5% vol ; Sucres résiduels : 0,6 g/L.

DÉGUSTATION

L'esprit de cette cuvée est d'assembler 3 terroirs différents (Rogeries, Grand Vau et Gabouchons). Les différents schistes et la roche volcanique se marient parfaitement et stimulent le chenin pour nous livrer un vin riche et complexe avec une bouche sapide.

CONSEILS

Servir à 10°C. pour déguster entre 12 et 14°C.

Garde : 8 ans et plus.