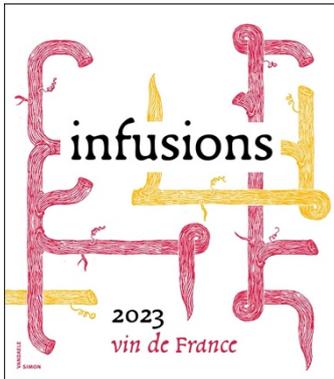


# fiche technique



**GAMME : ASSEMBLAGE**

**INFUSIONS**

**2023**

**VIN DE FRANCE**



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 partager 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**

Différents schistes de l'Anjou noir, datant de l'ère primaire (période ordovicienne-silurienne).

## **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 raisin fermenté issu d'une vendange manuelle effectuée entre le 8 et le 15 septembre. 60% gamay, 15% cabernet franc, 15% grolleau, 10% pineau d'aunis.

## **VINIFICATION**

Macérations courtes pour partie en grappes entières, léger pressurage. L'esprit de cette cuvée consiste à privilégier l'infusion sans recherche d'extraction ; sans filtration, ni sulfites ajoutés.

## **ANALYSE A LA MISE**

Sulfites : total 10 mg/L ; Alcool : 12% vol. ; Acidité volatile : 0,47 g/L ; pH = 3,4.

## **DÉGUSTATION**

Le nez trahit l'originalité de cet assemblage de cépages ligériens. La bouche est gourmande et précède une finale remplie de fraîcheur qui confirme la buvabilité de cette cuvée.

## **CONSEILS**

Servir à 12°C. pour déguster entre 15 et 16°C.

Garde : sur sa jeunesse.