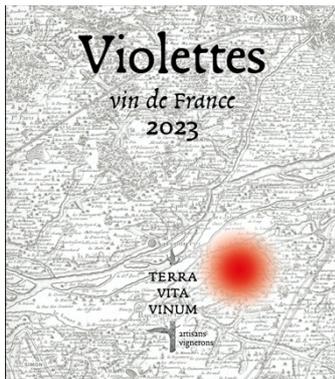


fiche technique



GAMME : PARCELLAIRE

VIOLETTES

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 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 et limons des plateaux avec remaniements éoliens.

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 cabernet franc fermenté issu d'une vendange manuelle.

VINIFICATION

Cette cuvée est le fruit d'une macération en grappe entière.

Elevage de 12 mois, sans collage, ni filtration.

Faible niveau de sulfites ajoutés pour respecter le fruit (10 mg/L).

ANALYSE APRÈS MISE (SEPTEMBRE 2024)

Sulfites : total = 21 mg/L

Alcool : 13 % vol

DÉGUSTATION

Le nez est d'une complexité aromatique étonnante.

Les tanins sont soyeux et la finale est fraîche et précise.

CONSEILS

Servir à 13°C. pour déguster entre 16 et 17°C.

Garde : longue.



www.terravitavinum.fr

bienvenue@terravitavinum.fr / téléphone : 02 41 78 72 13

Chauvigné, route de Denée, 49610 Mozé-sur-Louet