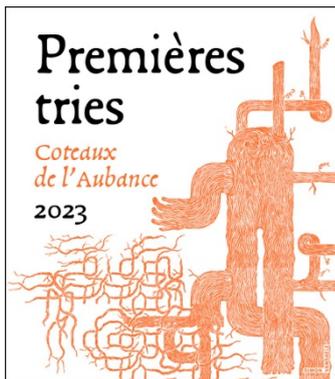


# fiche technique



**GAMME : ASSEMBLAGE**

**PREMIÈRES TRIES**

**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.

## **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**

La fermentation sans levurage s'est réalisée partiellement pour conserver des sucres résiduels naturels des raisins.

## **ANALYSE A LA MISE**

Sulfites : total 122 mg/L ; Alcool : 11,1% vol ; Sucres résiduels : 64 g/L

## **DÉGUSTATION**

Dès l'attaque en bouche, on sent que ces « Premières tries » ont permis d'apporter une réelle dynamique à la dégustation.

L'esprit recherché est bien là ! Ce vin reste légèrement liquoreux, mais le cépage et le terroir lui apportent beaucoup d'élégance et de fraîcheur.

## **CONSEILS**

Servir à 7-8°C pour déguster entre 10-12°C.

Garde : 5 ans et plus.



[www.terravitavinum.fr](http://www.terravitavinum.fr)

bienvenue@terravitavinum.fr / téléphone : 02 41 78 72 13  
Chauvigné, route de Denée, 49610 Mozé-sur-Louet