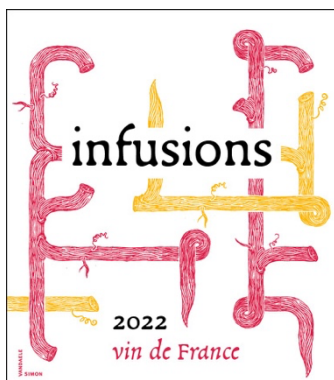


# fiche technique



**GAMME : ASSEMBLAGE**

**INFUSIONS**

**2022**

**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**

Roche de schiste gris verdâtre et altération de schiste vert à 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 raisin fermenté issu d'une vendange manuelle.  
40% cabernet franc, 25% grolleau, 25% gamay, 10% chenin.

## **VINIFICATION**

Macérations courtes pour partie en grappes entières, léger pressurage.

## **ÉLEVAGE**

Ouillage de 12 mois partiellement en barrique, non filtré. Faible niveau de soufre pour respecter le fruit.

## **ANALYSE APRÈS MISE**

Sulfites : total 56 mg/L ; Alcool : 12,5% vol.

## **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 13°C. pour déguster entre 16 et 17°C.

Garde : sur sa jeunesse.

  
**TERRA  
VITA  
VINUM**

  
Bénédicte  
& Luc Briand

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

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