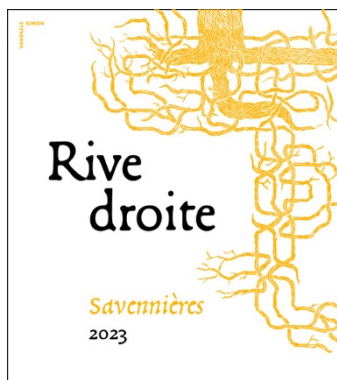


fiche technique



GAMME : ASSEMBLAGE

RIVE DROITE

2023

AOC SAVENNIÈRES



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

Parcelle située sur la commune de Savennières, cultivée sur des sables éoliens sur altération de schiste et colluvions. Exposition : Est.

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 (plateau 1 rang de 8 kg seulement).

VINIFICATION

Naturelle : fermentation avec les levures de nos raisins de l'année. 20 mg/L de sulfites ajoutés à la mise.

ELEVAGE

Fermentation et élevage de 11 mois en demi-muids.

ANALYSE APRÈS MISE (OCTOBRE 2024)

Sulfites : total 39 mg/L ; alcool : 12% vol ; sucres résiduels : 0,8 g/L ; malo complète.

DÉGUSTATION

Le nez est complexe. L'élevage ne masque pas le caractère effilé de ce vin digeste.

CONSEILS

Servir à 10°C. pour déguster entre 12 e t 14°C. Garde : 8 ans et plus.