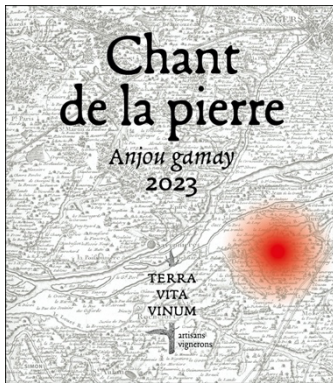


fiche technique



GAMME : PARCELLAIRE

CHANT DE LA PIERRE

2023

AOC ANJOU GAMAY



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 Murs-Erigné, cultivée sur des schistes gris, vert rouille, parfois violacé, à filons de quartz. Exposition : Nord.

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 gamay fermenté issu d'une vendange manuelle (plateau 1 rang de 8 kg seulement).

VINIFICATION

Cette cuvée est le fruit d'une macération pour partie en grappe entière.
Fermentation naturelle avec les levures de nos raisins de l'année, sans bâtonnage, ni collage, ni filtration.

ÉLEVAGE

Elevage de 9 mois en œuf béton et barrique. 25 mg/L de sulfites ajoutés.

ANALYSE APRES MISE (JUIN 2024)

Sulfites : total 44 mg/L ; Alcool : 12,5% vol.

DÉGUSTATION

Cette cuvée singulière constitue l'une de nos partitions favorites. Au-delà du fruit et des épices, c'est l'équilibre entre concentration et fraîcheur qui enchantent les papilles.

CONSEILS

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

Garde : longue.



www.terravitavinum.fr

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