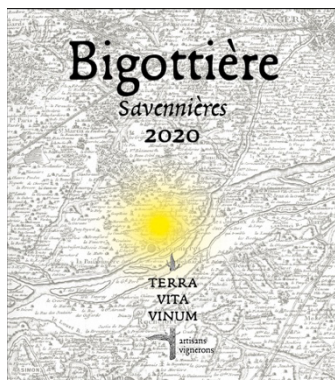


fiche technique



GAMME : PARCELLAIRE

BIGOTTIÈRE

2020

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 en haut de la côte des forges, sur du schiste gréseux vert, parfois à passages pourprés, souvent à bancs de phanites avec des sables éoliens sur altération de schiste en bas de la parcelle. 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, sans ajout de SO₂, sans collage ni filtration.

ÉLEVAGE

Ouillage pendant 26 mois en demi-muid (73%), amphore (15%) et œuf-béton (12%).

ANALYSE APRÈS MISE

Sulfites : total 18 mg/L ; alcool : 13,50% vol ; sucres résiduels : 1,0 g/L ; malo complète.

DÉGUSTATION

Le fait de ne pas faire usage de sulfite dès la réception vendange permet de livrer une palette aromatique large et complexe. Le toucher de bouche ne présente pas de faiblesse. La finale effilée et saline confirme le bel équilibre de ce vin d'exception.

CONSEILS

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