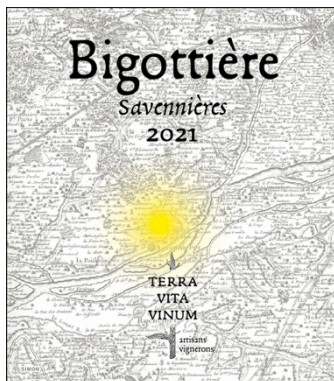


# fiche technique



**GAMME : PARCELLAIRE**

**BIGOTTIÈRE**

**2021**

**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 bâtonnage, sans collage ni filtration. 20 mg/L de sulfites ajoutés après malo (zéro sulfite ajouté à la mise)

## **ELEVAGE**

Ouillage pendant 26 mois en amphore (38%), œuf-béton (36%) et demi-muid (26%).

## **ANALYSE APRÈS MISE (DÉCEMBRE 2023)**

Sulfites : total 34 mg/L ; alcool : 14% vol ; sucres résiduels : 1,3 g/L ; malo complète.

## **DÉGUSTATION**

L'esprit de cette cuvée est d'utiliser les 2 ans d'élevage pour permettre de passer le cap de la prédominance du « goût variétal » pour laisser la place à une expression aromatique incomparablement plus large et plus complexe reflétant les caractéristiques d'un terroir unique (dans le sens géologique, climatique et levurien).

## **CONSEILS**

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