

# fiche technique



**GAMME : ASSEMBLAGE**

**DOLCE VITA**

**2024**

**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 partager 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**

Schistes avec un zeste de quartz.

## **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 de vendanges manuelles.  
95% gamay, 5% cabernet franc.

## **VINIFICATION**

Pressurage direct, vin filtré (malo partielle).  
Faible niveau de sulfites pour respecter le fruit.

## **ANALYSE APRÈS MISE (FÉVRIER 2025)**

Sulfites : total 20 mg/L; Alcool : 12% vol ; Sucres résiduels : 3,3 g/L

## **DÉGUSTATION**

Le nez est vif et laisse imaginer une belle corbeille de fruits rouges. La bouche développe une belle vivacité pour terminer sur une fraîcheur minérale et épicée.

## **CONSEILS**

Servir entre 7 et 9°C. pour déguster entre 11 et 13°C.

Garde : sur sa jeunesse.



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

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