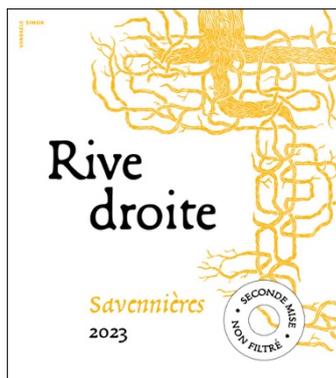


# fiche technique



**GAMME : ASSEMBLAGE**  
**RIVE DROITE – 2<sup>NDE</sup> MISE**  
**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**

Vignes cultivées pour parties sur des sables éoliens avec altération de schiste et collusions.  
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. 15 mg/L de sulfites ajoutés à la mise. Non filtré.

## **ELEVAGE**

Fermentation et élevage de 18 mois en foudre (48%), amphore (36%) et œuf béton (16%).

## **ANALYSE APRÈS MISE (MARS 2025)**

Sulfites : total 30 mg/L ; alcool : 12,5% vol ; sucres résiduels : <0,3 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 et 14°C. Garde : 8 ans et plus.