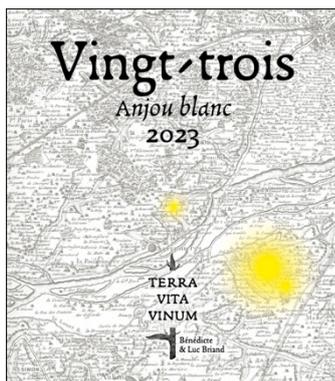


fiche technique



GAMME : PARCELLAIRE

VINGT-TROIS

2023

CUVÉE ÉPHÉMÈRE

AOC ANJOU BLANC



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

Majoritairement des rhyolites volcaniques et en complément des schistes de l'Anjou noir.

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, 15 mg/L de sulfites ajoutés à la mise.

ÉLEVAGE

Ouillage pendant 18 mois, en demi-muid (72%) et en amphore (28%).

ANALYSE APRÈS MISE (MARS 2025)

Sulfites : total 30 mg/L ; alcool : 12,5% vol ; sucres résiduels : 0,3 g/L ; malo complète.

DÉGUSTATION

Humble devant ce que chaque millésime nous permet, nous avons décidé, pour 2023, d'assembler nos Grandes Rogeries à d'autres parcelles. Le Réau, le Clos de la Noue et Bigottière y mêlent leurs fruits pour votre plus grand plaisir.

CONSEILS

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



www.terravitavinum.fr

bienvenue@terravitavinum.fr / téléphone : 02 41 78 72 13

Chauvigné, route de Denée, 49610 Mozé-sur-Louet