

# fiche technique



**GAMME : ASSEMBLAGE**

**ROUGE DE SCHISTE**

**2019**

**AOC ANJOU BRISSAC**



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**

Roche de schiste gris verdâtre et altération de schiste vert à pourpré.

## **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**

50% cabernet franc, 50% cabernet sauvignon.

## **VINIFICATION**

Léger pressurage, macération courte pour partie en grappe entière, élevage de 30 mois partiellement en barrique, non filtré. Faible niveau de soufre pour respecter le fruit.

## **ANALYSE APRES LA MISE**

Sulfites : total 44 mg/L ; Alcool : 13,5% vol.

## **DÉGUSTATION**

Le nez laisse imaginer des cabernets franc et sauvignon mûrs à point. En bouche, on apprécie les tanins souples et un bel équilibre. Après les notes très marquées de fruits rouges et noirs, la finale procure une réelle sensation de fraîcheur.

## **CONSEILS**

Notre accord préféré : tout simplement sur une viande rouge.

Servir à 13°C. pour déguster entre 16 et 17°C.

Garde : longue.



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

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