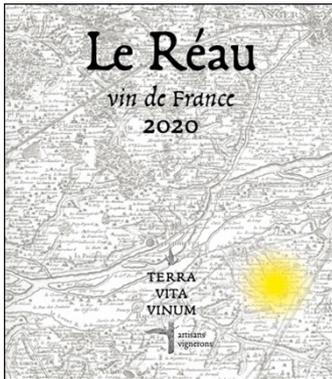


fiche technique



GAMME : PARCELLAIRE

LE RÉAU

2020

VIN DE FRANCE



L'objectif du domaine, c'est que chaque cuvée soit une œuvre unique, jamais réalisée auparavant, et qui ne le sera jamais plus – à chacune son moment ou son plaisir !

L'esprit de cette micro-cuvée est de restituer le maximum du potentiel de la diversité du terroir et offrir une nouvelle cuvée parcellaire originale.

GÉOLOGIE

Sous une texture de surface composée de limon sablo-argileux, le terroir se singularise par ses roches métamorphiques (bancs et filons de quartz).

ENCÉPAGEMENT

Chenin.

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.

VINIFICATION

Macération de 30 jours. Fermentation et élevage de 15 mois sur lies fines en œuf béton et barrique.

ANALYSE A LA MISE

Sulfites : total 42 mg/L (normes EU \leq 200 mg/L et vin bio \leq 150 mg/L ; vin Demeter \leq 90 mg/L) ; Alcool : 12,28% vol ; Sucres résiduels : 1,1 g/L

DÉGUSTATION

La complexité aromatique est très originale. En bouche, le bois se fond avec la structure gourmande du vin pour laisser place à une finale tanique et minérale. La légère macération a renforcé l'expression du terroir.

CONSEILS

Nos accords préférés : sur les apéritifs salés gourmands (rillauds, rillettes, saucisson...), ou des andouillettes grillées mais aussi sur des fromages.

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