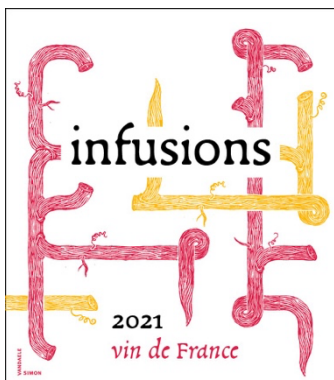


fiche technique



GAMME : ASSEMBLAGE

INFUSIONS

2021

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 cuvée était de privilégier la souplesse, le fruité et la fraîcheur sans occulter la matière.

GÉOLOGIE

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

ENCÉPAGEMENT

55% cabernet franc, 25% grolleau, 10% gamay, 10% 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

Macérations courtes pour partie en grappes entières, léger pressurage, élevage de 12 mois partiellement en barrique, non filtré. Faible niveau de soufre pour respecter le fruit.

ANALYSE A LA MISE

Sulfites : total 26 mg/L ; Alcool : 13,18% vol

DÉGUSTATION

Le nez trahit l'originalité de cet assemblage de cépages ligériens. La bouche est gourmande et précède une finale remplie de fraîcheur qui confirme la buvabilité de cette nouvelle cuvée.

CONSEILS

Nos accords préférés : seul entre copains/copines, mais aussi sur une terrine de viande, un saucisson, une grillade ou bien encore avec un des rares fromages qui s'accorde avec un vin rouge : le Saint-Nectaire.

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

Garde : sur sa jeunesse.

TERRA
VITA
VINUM



www.terravitavinum.fr

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

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