

# fiche technique



**GAMME : ROCK & SCHISTE**

**BLANC DE MACÉRATION**

**2019**

**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 réaliser un nouveau type de vin dans notre gamme : le blanc de macération. Notre grain de folie (blanc) de l'année !

## **GÉOLOGIE**

Altérite de schiste parfois gréseux, parfois à bancs de quartz ou de phanites.

## **ENCÉPAGEMENT**

Chardonnay qui provient de nos vieilles vignes des clos du Réau et de la Roche.

## **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 courte (9 jours), raisins égrappés. Elevage en barrique bourguignonne et en amphore italienne. Non filtré, ce vin vivant peut présenter un léger dépôt qui ne nuit pas à la qualité.

## **ANALYSE A LA MISE**

Sulfites : total = 32 mg/L (normes EU : 200 mg/L et vin bio : 150 mg/L) ; Alcool : 13,03%

Sucres résiduels : < 0,50 g/L

## **DÉGUSTATION**

Voici un vin blanc de macération qui réveille le chardonnay. La couleur est dorée sans être ambrée ou orange. On est tout d'abord saisi par la profondeur de l'expression aromatique. La bouche procure une émotion comparable, raffinée et tranchante. La finale souligne les fruits et les épices qui laissent imaginer des accords inédits. La texture tannique extraite des peaux et pépins renforce l'expression du terroir et apporte une nouvelle dimension en bouche !

## **CONSEILS**

Nos accords préférés : un tajine de poulet, une volaille blanche et les fromages pressés cuits ou à croute lavée. Servir à 10°C pour déguster entre 13 et 14°C.

Garde : 5 ans et plus.



TERRA  
VITA  
VINUM



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

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

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