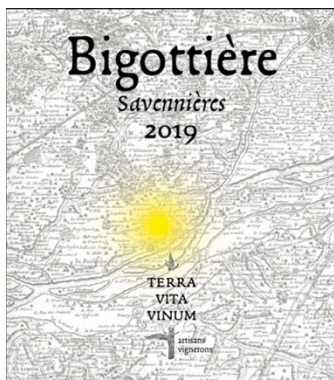


fiche technique



GAMME : PARCELLAIRE

BIGOTTIÈRE

2019

AOC SAVENNIÈRES



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 est de restituer le maximum du potentiel de cette appellation prestigieuse.

GÉOLOGIE

Schiste gréseux vert, parfois à passages pourprés, souvent à bancs de phanites avec des sables éoliens sur altération de schiste en bas de la parcelle.

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

Fermentation et élevage sur lies fines pendant 18 mois en tonne de 600 litres.

ANALYSE A LA MISE

Sulfites : total 66 mg/L ; Alcool : 13,62% vol ; Sucres résiduels : 2,3 g/L

DÉGUSTATION

L'élevage en barrique agrmente la texture du vin sans masquer le fruit et la minéralité.

CONSEILS

Nos accords préférés : sur les poissons de Loire au beurre blanc, le boudin blanc truffé, les ris de veau, la blanquette de veau servie en crème accompagnée de champignons.

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