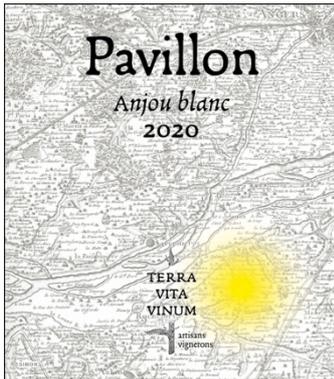


# fiche technique



**GAMME : PARCELLAIRE**

**PAVILLON**

**2020**

**AOC ANJOU BLANC**



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**

Parcelle située sur la commune de Denée face à notre parcelle de Savennières sur du schiste gréseux vert, parfois à passages pourprés et souvent à bancs de phtanites. Exposition : Nord.

## **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 :**

Jus de chenin fermenté issu d'une vendange manuelle (plateau 1 rang de 8 kg seulement).

## **VINIFICATION**

Naturelle : fermentation avec les levures de nos raisins de l'année, sans ajout de SO<sub>2</sub>, sans collage ni filtration.

## **ELEVAGE**

Ouillage pendant 26 mois en demi-muid (45%), œuf-béton (30%) et amphore (25%)

## **ANALYSE APRÈS MISE**

Sulfites : total 16 mg/L ; alcool : 13% vol ; sucres résiduels : 0,3 g/L ; malo complète.

## **DÉGUSTATION**

Le fait de ne pas faire usage de sulfite dès la réception vendange permet de livrer une palette aromatique large et complexe. Le nez souligne tout de suite le style épuré. L'entrée de bouche est rapidement noyée par la tension étonnante sur ce millésime.

## **CONSEILS**

Servir à 10°C. pour déguster entre 12 et 14°C.

Garde : 8 ans et plus.



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

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

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