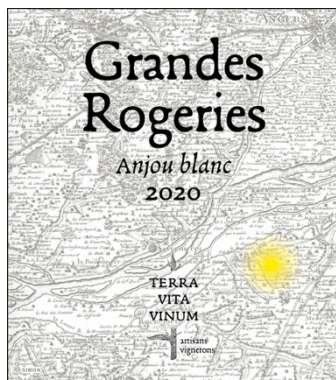


fiche technique



GAMME : PARCELLAIRE

GRANDES ROGERIES

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 Mozé cultivée sur les rhyolites volcaniques du haut de la butte des Rogeries. Exposition : Sud/Sud-Ouest.

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 SO₂, sans collage ni filtration.

ELEVAGE

Ouillage en demi-muid pendant 26 mois, sans intervention.

ANALYSE APRES MISE

Sulfites : total 16 mg/L ; alcool : 13% vol ; sucres résiduels : 1,9 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 milieu de bouche, souligné par l'élevage, confirme la corpulence du vin qui contraste avec la tension finale.

CONSEILS

Servir à 10°C. pour déguster entre 12 et 14°C. Garde : 8 ans et plus.