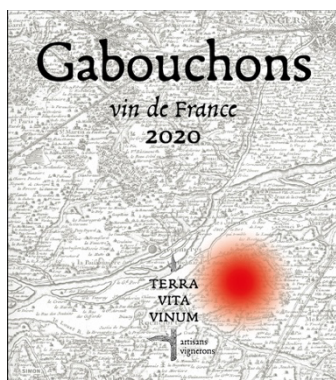


fiche technique



GAMME : PARCELLAIRE

GABOUCHONS

2020

VIN DE FRANCE



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

Roche de schistes de l'Anjou noir, vert gris, parfois pourpré.

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

VINIFICATION

Cette cuvée est le fruit d'une macération en grappe entière.
10 mg/L de sulfites ajoutés à la mise.

ÉLEVAGE

Élevage de 18 mois en barrique et 18 mois en bouteille

ANALYSE APRÈS MISE (MAI 2022)

Sulfites : total = 30 mg/L ; Alcool : 13% vol

DÉGUSTATION

L'esprit de cette cuvée est d'utiliser l'élevage long pour permettre de passer le cap de la prédominance du goût « variétal » pour laisser place à une expression minérale plus complexe reflétant les caractéristiques d'un terroir unique.

CONSEILS

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



www.terravitavinum.fr

bienvenue@terravitavinum.fr / téléphone : 02 41 78 72 13
Chauvigné, route de Denée, 49610 Mozé-sur-Louet