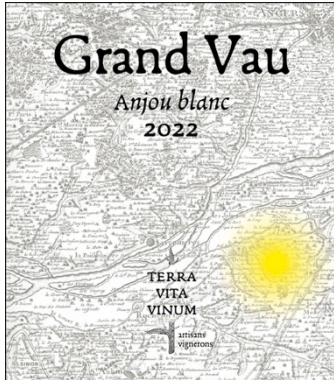


fiche technique



GAMME : PARCELLAIRE

GRAND VAU

2022

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 et cultivée sur des rhyolites volcaniques et schistes gréseux. Exposition : Sud.

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

Fermentation et élevage en demi-muid pendant 12 mois sans bâtonnage, ni collage ni filtration. 25 mg/L de sulfites ajoutés à la mise.

ANALYSE APRÈS MISE (NOVEMBRE 2023)

Sulfites : total 62 mg/L ; Alcool : 13% vol ; Sucres résiduels : 0,4 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, très sur le fruit mûr. En bouche, le bois se fond avec la structure gourmande du vin pour laisser place à une finale pleine de fraîcheur. La garde permettra d'exprimer les caractéristiques plus complexes du terroir.

CONSEILS

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

Garde : 8 ans et plus.