

# fiche technique



**GAMME : ROCK & SCHISTE**

**ROUGE BIEN ÉLEVÉ**

**2019**

**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 schiste gris verdâtre et altération de schiste vert à 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 sauvignon (55%) et cabernet franc (45%) fermenté issu d'une vendange manuelle.

## **VINIFICATION**

Cette cuvée est le fruit d'une macération pour partie en grappe entière.  
20 mg/L de sulfites ajoutés à la mise, sans collage ni filtration.

## **ÉLEVAGE**

Elevage long de 22 mois en barrique et amphore.

## **ANALYSE A LA MISE**

Soufre : total = 42 mg/L ; Alcool : 13%

## **DÉGUSTATION**

Cette micro-cuvée est issue de l'assemblage de cabernet sauvignon mûr à point et de cabernet franc. Le nez est riche de fruits. Les tanins, bien fondus par la précision de l'élevage long, se conjuguent avec les fruits noirs et une réelle fraîcheur en finale.

## **CONSEILS**

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

Garde : 8 ans et plus.