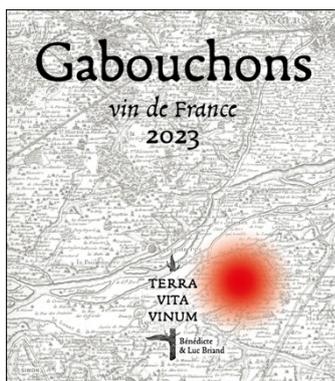


fiche technique



GAMME : PARCELLAIRE

GABOUCHONS

2023

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 partager 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

Sous une texture de surface composée de limon moyen-sableux, l'unité de terroir se singularise par ses altérations 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 franc fermenté issu d'une vendange manuelle (plateau 1 rang de 8 kg seulement).

VINIFICATION

Naturelle : départ de fermentation sans intrant (levures indigènes). Cette cuvée est le fruit d'une macération en grappe entière.

ELEVAGE

Elevage de 12 mois en barrique et œuf béton.

ANALYSE APRÈS MISE (FÉVRIER 2025)

Sulfites : total 31 mg/L ; alcool : 12,5% vol ; acidité volatile : 0,65 g/L.

DÉGUSTATION

Le nez est d'une complexité aromatique étonnante. Les tanins sont soyeux et la finale est fraîche et précise. Un vin sur la finesse et l'élégance.

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