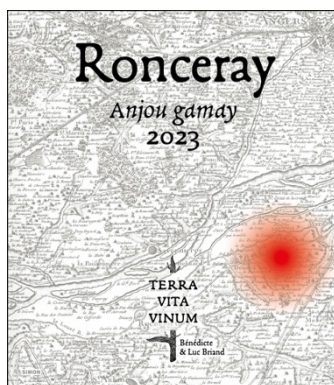


fiche technique



GAMME : PARCELLAIRE

RONCERAY

2023

AOC ANJOU GAMAY



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

Sous une texture de surface composée de limon argilo-sableux, l'unité du terroir se singularise par du schiste gris, vert, rouille, parfois violacé, à filons de quartz.

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 gamay 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, sans sulfites ajoutés.

ÉLEVAGE

Elevage sur lie en œuf béton et demi-muid.

ANALYSE APRÈS MISE (JUILLET 2024)

Sulfites : total < 10 mg/L ; alcool : 12,5 % vol ; acidité volatile : 0,32 g/L.

DÉGUSTATION

Tout simplement un gamay vivifiant. Le nez est sur le fruit et les épices, le toucher de bouche est soyeux et la finale profonde et minérale.

CONSEILS

Servir à 12°C. pour déguster entre 15 et 16°C.

Garde : longue.



www.terravitavinum.fr

bienvenue@terravitavinum.fr / téléphone : 02 41 78 72 13

Chauvigné, route de Denée, 49610 Mozé-sur-Louet