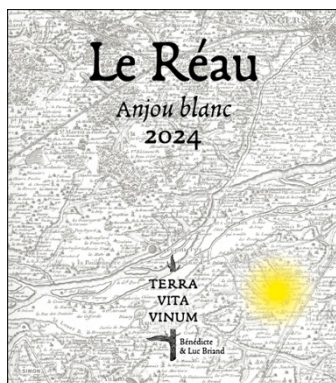


fiche technique



GAMME : PARCELLAIRE

LE RÉAU

2024

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

Sous une texture de surface composée de limon sablo-argileux, l'unité de terroir se singularise par ses roches métamorphiques (bancs et 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 chenin fermenté issu d'une vendange manuelle (plateau 1 rang de 8 kg seulement).

VINIFICATION

Départ de fermentation sans intrant avec les levures de nos raisins de l'année. Elevage sur lies en œuf béton (55%) et demi-muid (45%). Sans bâtonnage, sans collage ni filtration.

ANALYSE APRÈS MISE (OCTOBRE 2025)

Sulfites : total 15 mg/L ; alcool : 13% vol ; sucres résiduels : 0 g/L

DÉGUSTATION

La complexité aromatique est très originale. En bouche, le bois se fond avec la structure gourmande du vin pour laisser place à une finale profonde et minérale.

CONSEILS

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

Garde : 8 ans et plus.



www.terravitavinum.fr

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