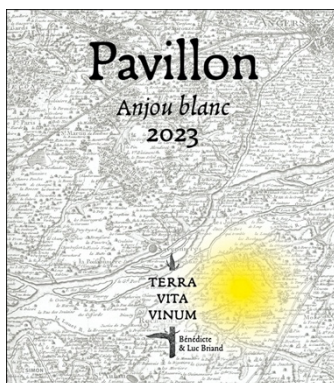


fiche technique



GAMME : PARCELLAIRE

PAVILLON

2023

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 Denée face à notre parcelle de Savennières sur du schiste gréseux vert, parfois à passages pourprés et souvent à bancs de phanites. Exposition : Nord.

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 vendangés à la main (plateau 1 rang de 8 kg seulement), en 3 passages, du 20 septembre au 3 octobre 2024.

VINIFICATION

Départ de fermentation sans intrant, avec les levures de nos raisins de l'année.

ELEVAGE

Elevage de 24 mois sur lies, en foudre (38%), demi-muid (24%), amphore (24%) et œuf-béton (14%), puis cuve inox avant mise.

ANALYSE APRÈS MISE (OCTOBRE 2025)

Sulfites : total 35 mg/L ; alcool : 12.5% vol ; sucres résiduels : 3,2 g/L ; malo complète.

DÉGUSTATION

L'esprit de cette cuvée est d'utiliser les 2 ans d'élevage pour permettre de passer le cap de la prédominance du « goût variétal » pour laisser place à une expression aromatique incomparablement plus large et plus complexe reflétant les caractéristiques d'un terroir unique (dans le sens géologique, climatique et levurien).

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

fiche technique