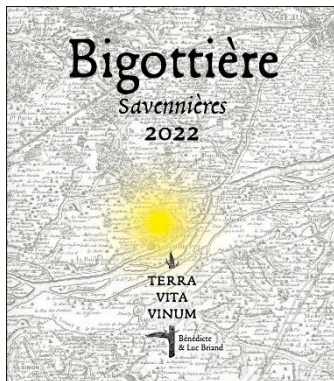


fiche technique



GAMME : PARCELLAIRE

BIGOTTIERE

2022

AOC SAVENNIERES



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.

GEOLOGIE

Parcelle située sur la commune de Savennières en haut de la côte des forges, sur du schiste gréseux vert, parfois à passages pourprés, souvent à bancs de phyllites avec des sables éoliens sur altération de schiste en bas de la parcelle. Exposition : Est.

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 sélective (plateau 1 rang de 8 kg seulement).

VINIFICATION

Fermentation naturelle avec les levures de nos raisins de l'année, sans bâtonnage, sans collage ni filtration.

ELEVAGE

Ouillage pendant 32 mois dont 23 mois en demi-muid (52%), amphore (36,5%) et œuf-béton (11,5%)

ANALYSE APRES MISE (MAI 2025)

Sulfites : total 28 mg/L ; alcool : 13% vol ; sucres résiduels : <0,3 g/L ; malo complète.

DEGUSTATION

L'esprit de cette cuvée est d'utiliser le long élevage pour permettre de passer le cap de la prédominance du « goût variétal » pour laisser la 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