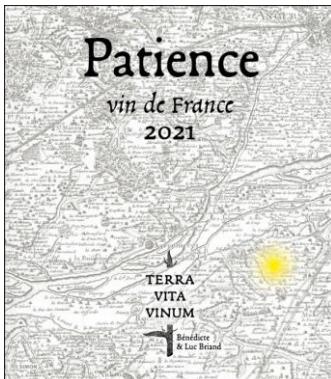


fiche technique



GAMME : PARCELLAIRE

PATIENCE

2021

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 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

Schistes of Anjou Noir.

MODE DE CULTURE

Our vines are cultivated in a traditional and selective manner. Soil maintenance is done mechanically without chemical weeding and our vines are protected using preparations made from natural products. **It is for all these reasons that we do not buy grapes, we only vinify those that we grow.**

INGREDIENTS

Fermented Chardonnay juice from a manual selective harvest (1 row tray of 8 kg only).

VINIFICATION

Première fermentation naturelle avec les sucres et les levures de nos raisins de l'année, jusqu'à environ 22g/L de résiduel. La prise de mousse s'est effectuée sur la base d'une très légère liqueur de tirage. Dégorgement sans liqueur d'expédition (dosage), ni sulfite. Vieillissement en cave de tuffeau plus de 43 mois.

ANALYSE APRES DEGORGEMENT (NOVEMBRE 2025)

Alcool : 13% vol ; sucres résiduels : environ 2g/L au dégorgement.

DEGUSTATION

Patience (anciennement Dom Nature), Un Blanc de blancs vinifié à partir des vieilles vignes de nos plus belles parcelles. Issue de raisins bien mûrs, le vieillissement de plusieurs années affine les bulles et souligne son caractère vineux. Une jolie bulle de gastronomie.

CONSEILS

Servir à 10°C. pour déguster entre 12 et 14°C. Garde : 8 ans et plus.