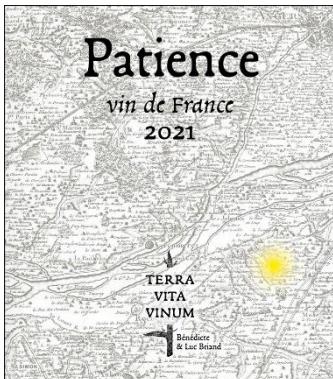


# fiche technique



## 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

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.**

#### INGREDIENTS

Jus de chardonnay fermenté issu d'une vendange manuelle sélective (plateau 1 rang de 8 kg seulement).

#### 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)

Sulfites : total <10 mg/L ; alcool : 13% vol ; sucres résiduels : 3.32g/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.