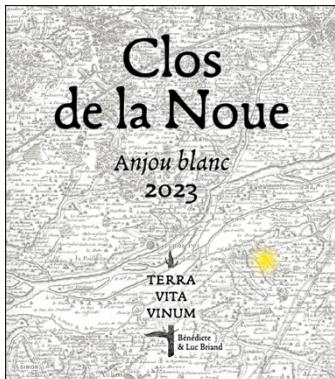


# fiche technique



**Gamme : Parcellaire**

**CLOS DE LA NOUE**

**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 situé sur la commune de Mozé-sur-Louet, en bas de Grandes Rogeries cultivée sur des roches et altération de roches volcaniques de type rhyolites. Exposition Sud/Sud-Ouest.

## **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**

Fermentation naturelle avec les levures de nos raisins de l'année, sans bâtonnage, ni collage, 15 mg/L de sulfites ajoutés à la mise.

## **Elevage**

Ouillage pendant 18 mois, en demi-muid et en amphore.

## **Analyse après mise (mars 2025)**

Sulfites : total 30 mg/L ; alcool : 12,5% vol ; sucres résiduels : 0,3 g/L ; malo complète.

## **Dégustation**

Cette nouvelle cuvée illustre parfaitement les caractéristiques du millésime 2023.

Un millésime très ligérien avec un équilibre très élégant et une finale élancée.

## **Conseils**

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