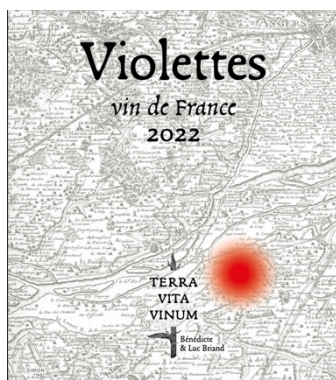


fiche technique



Gamme : Parcellaire

VIOLETTES

2022

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.

Géologie

Schiste vert-gris, parfois pourpre et limons des plateaux avec remaniements éoliens.

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 cabernet franc fermenté issu d'une vendange manuelle.

Vinification

Départ de fermentation sans intrant (levures indigènes). Cette cuvée est le fruit d'une macération en grappe entière.

Elevage

Elevage en barrique et œuf béton.

Analyse après mise (décembre 2023)

Sulfites : total = 31 mg/L

Alcool : 13 % vol

Dégustation

Déjà porté par des arômes tertiaires, ce profil illustre parfaitement les caractéristiques d'un cabernet franc solaire. L'élevage reste discret et les tanins très soyeux.

Conseils

Servir à 13°C. pour déguster entre 16 et 17°C.

Garde : longue.



www.terravitavinum.fr

bienvenue@terravitavinum.fr / téléphone : 02 41 78 72 13

Chauvigné, route de Denée, 49610 Mozé-sur-Louet