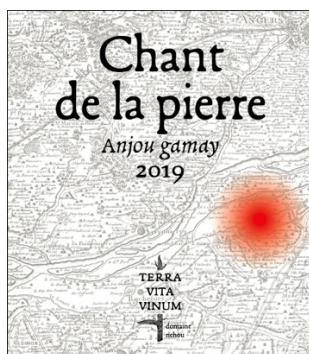


# fiche technique



**GAMME : PARCELLAIRE**

**CHANT DE LA PIERRE**

**2019**

**AOC ANJOU GAMAY**



L'objectif du domaine, c'est que chaque cuvée soit une œuvre unique, jamais réalisée auparavant, et qui ne le sera jamais plus – à chacune son moment ou son plaisir !  
L'esprit de cette cuvée est de délivrer un vin unique, sur le fruit, épicé et digeste.

## **GÉOLOGIE**

Schiste gris, vert, rouille, parfois violacé, à filons de quartz.

## **ENCÉPAGEMENT**

Gamay.

## **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.

## **VINIFICATION**

Macération courte, avec une majorité de grappes entières, élevage sans soufre de 9 mois environ, non filtré.

## **ANALYSE**

Soufre : total <15 mg/L (normes EU : 150 mg/L ; vins bio : 100 mg/L)

Alcool : 13,78%

## **DÉGUSTATION**

Cette cuvée singulière constitue l'une de nos partitions favorites. Au-delà du fruit et des épices, c'est l'équilibre entre concentration et fraîcheur qui enchantent les papilles.

Au nez, ce millésime fait penser à une syrah, la bouche pinote un peu...

Etonnant ce gamay sur schiste !

## **CONSEILS**

Nos accords préférés : parfait sur un jambon persillé, un tablier de sapeur, un boudin noir, un pied de cochon grillé accompagné de frites maison, mais aussi sur des abats de type rognons ou foie en persillade. Au niveau des fromages, nous apprécions le contraste avec le gras d'un Saint Marcellin, un de nos rares accords avec le rouge (même si nous apprécions aussi le vin blanc qui surfe sur son côté crémeux).

Servir à 12°C. pour déguster entre 15 et 16°C.

Garde : 5 ans et plus.

  
**TERRA  
VITA  
VINUM**



[www.terravitavinum.fr](http://www.terravitavinum.fr)

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

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