

fiche technique



GAMME : ASSEMBLAGE

TERRE DE 3

2018

AOC ANJOU BLANC



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 d'assembler 3 terroirs différents (Rogerries, Grand Vau et clos des Gabouchons) pour délivrer une expression minérale originale.

GÉOLOGIE

Schiste vert-gris, parfois pourpré, rhyolites volcaniques et schiste gréseux vert.

ENCÉPAGEMENT

Chenin.

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

Fermentation et élevage sur lie fine pendant 12 mois en cuve inox.

ANALYSE

Soufre : total 55 mg/L (normes EU : 200 mg/L et vin bio : 150 mg/L) ; Alcool : 13,86% vol ;
Sucres résiduels : 0,8 g/L

DÉGUSTATION

Les différents schistes et la roche volcanique se marient parfaitement et stimulent le chenin pour nous livrer un nez riche et complexe.

La bouche est gourmande avec une finale très tonique !

CONSEILS

Nos accords préférés : sur l'iode bien sûr mais sur une terrine de lapin aussi, une rilette ou bien encore des blancs de poulets marinés.

Servir à 10°C. pour déguster entre 13 et 14°C.

Garde : 3 à 5 ans, à boire sur la jeunesse.



TERRA
VITA
VINUM



www.terravitavinum.fr

bienvenue@terravitavinum.fr / téléphone : 02 41 78 72 13
Chauvigné, route de Denée, 49610 Mozé-sur-Louet