

# fiche technique



**GAMME : ASSEMBLAGE**

**ROUGE DE SCHISTE**

**2018**

**AOC ANJOU BRISSAC**



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 était de réaliser un Anjou Brissac d'un nouveau style, pour célébrer la nouvelle dénomination de l'appellation !

## **GÉOLOGIE**

Roche de schiste gris verdâtre et altération de schiste vert à pourpré.

## **ENCÉPAGEMENT**

50% cabernet franc, 50% cabernet sauvignon.

## **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**

Léger pressurage, macération courte avec une majorité de grappes entières, élevage de 18 mois en cuve inox, non filtré. Faible niveau de soufre pour respecter le fruit.

## **ANALYSE**

Soufre : total 25 mg/L (normes EU : 150 mg/L ; vins bio : 100 mg/L) ; Alcool : 14,59%

## **DÉGUSTATION**

Le nez laisse imaginer des cabernets franc et sauvignon mûrs à point. En bouche, on apprécie les tanins souples et un bel équilibre. Après les notes très marquées de fruits rouges et noirs, la finale procure une réelle sensation de fraîcheur.

## **CONSEILS**

Notre accord préféré : tout simplement sur une viande rouge.

Ce vin est vivant. Un léger perlant étant présent à l'ouverture, un carafage pourra s'avérer pertinent les deux premières années.

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