

fiche technique



GAMME : ASSEMBLAGE

PREMIÈRES TRIES

2018

AOC COTEAUX DE L'AUBANCE



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 sortir des sentiers classiques et plutôt que de travailler sur la concentration, nous avons cherché à laisser la vivacité s'exprimer.

GÉOLOGIE

Schiste vert-gris, parfois pourpré.

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

La fermentation partielle a permis de conserver des sucres résiduels naturels, élevage de 12 mois.

ANALYSE

Soufre : total 53 mg/L (normes EU : 200 mg/L et vin bio : 170 mg/L) ; Alcool : 13,0% vol.

Sucres résiduels : 63,6 g/L

DÉGUSTATION

Dès l'attaque en bouche, on sent que ces « Premières tries », moins tardives que celles de la cuvée des Violettes, ont permis d'apporter une réelle dynamique à cette nouvelle cuvée.

L'esprit recherché est bien là ! Ce vin reste légèrement liquoreux, mais le cépage et le terroir lui apportent beaucoup d'élégance et de fraîcheur.

CONSEILS

Notre accord préféré : sur un foie gras en terrine ou poêlé, sur une cuisine épicée de type exotique mais aussi sur un Epoisses.

Servir à 7-8°C pour déguster entre 10-12°C.

Garde : 10 ans et plus.



TERRA
VITA
VINUM



www.terravitavinum.fr

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

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