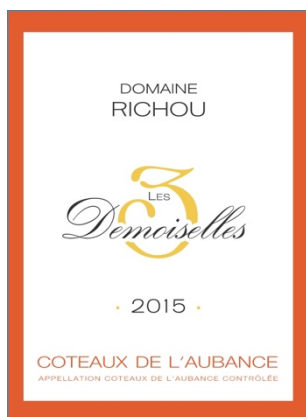


# fiche technique



**GAMME : ASSEMBLAGE**

**LES 3 DEMOISELLES**

**2015**

**AOC COTEAUX DE L'AUBANCE**

## **GÉOLOGIE**

Schistes de l'Anjou noir, vert gris, parfois pourpré.

## **ENCÉPAGEMENT**

Chenin.

## **MODE DE CULTURE**

Les sols sont labourés et naturellement enherbés.

## **VINIFICATION**

Fermentation et élevage de 15 à 18 mois.

## **ANALYSE**

Soufre : libre < 10 mg/L (normes EU : 200 mg/L et vin bio : 150 mg/L) ; Alcool : 13,7% vol

Sucre : 95,5 g/L

## **DÉGUSTATION**

Récolté en vendanges tardives sur les deux plus grands terroirs du domaine, sa toute petite production se fait par tries sélectives de grande rigueur. Cette cuvée n'existe que dans les beaux millésimes.

## **CONSEILS**

Garde : 10 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