

fiche technique



GAMME : ROCK & SCHISTE

SOLERA

2003 - 2019

VIN DE FRANCE

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 sortir au grand jour une accumulation de grains de folie du passé pour faire naître une solera digne des plus grandes... Merci Didier !

GÉOLOGIE

Schistes de l'Anjou noir.

ENCÉPAGEMENT

Chenin de notre parcelle des Rogeries.

VINIFICATION

La solera est une technique dynamique d'élevage du vin d'origine espagnole, qui permet un assemblage de millésimes différents. Cette solera, assidûment ouillée depuis 2003 a été mise en bouteille en 2019.

ANALYSE

Soufre : total < 15 mg/L (normes EU : 200 mg/L et vin bio : 150 mg/L) ; Alcool : 18% vol ;
Sucre : 7,3 g/L

DÉGUSTATION

Le vin présente une couleur assez prononcée, le jambage trahit la présence importante d'alcool. Le nez est principalement marqué par des notes de noix. En bouche, l'attaque surprend par la faible teneur en sucre et complète le nez avec de l'écorce d'agrumes amers et des fruits secs.

CONSEILS

Nos accords préférés : seul ou sur un tajine de poulet, un foie gras, un dessert au chocolat.
Servir entre 6 et 8°C pour déguster entre 10 et 12°C.

Garde : 8 ans et plus.



TERRA
VITA
VINUM



artisans
vignerons

www.terravitavinum.fr

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