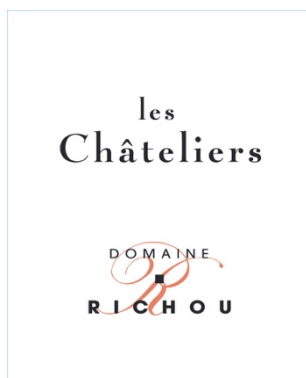


fiche technique



GAMME : LARGE SOIF

LES CHÂTELIERS

2018

AOC ANJOU GAMAY



GÉOLOGIE

Schistes de l'Anjou noir.

ENCÉPAGEMENT

Gamay.

MODE DE CULTURE

Les sols sont labourés et naturellement enherbés. Les vignes sont protégées par des préparations à base de plantes naturelles.

VINIFICATION

Macération courte, pour partie en grappe entière, fermentation et élevage de 4 mois environ en cuve inox, non filtré.

ANALYSE

Soufre : total < 15 mg/L (normes EU : 200 mg/L et vin bio : 150 mg/L)

Alcool : 13,7% vol

DÉGUSTATION

Issu d'un terroir de schistes et de quartz, le gamay trouve ici sa plus belle expression. Ce vin aux arômes de myrtilles, de mûres et d'épices allie légèreté et complexité.

CONSEILS

Garde : sur sa jeunesse.

TERRA
VITA
VINUM



www.terravitavinum.fr

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