

# fiche technique



**GAMME : ASSEMBLAGE**

**BULLES DE SCHISTE**

**2018**

**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** est de délivrer de la convivialité !

## **GÉOLOGIE**

Schistes de l'Anjou noir

## **ENCÉPAGEMENT**

Chardonnay, 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**

Après une vendange d'une excellente maturité, nous avons adopté la fameuse méthode des « pet'nat' » ! Nous avons démarré une première fermentation que nous avons stoppée par le froid. Puis, au printemps, après la mise, une seconde fermentation s'accomplit dans la bouteille... révélant alors des bulles de schiste !

## **ANALYSE**

Soufre : total 18 mg/L (normes EU : 200 mg/L et vin bio : 155 mg/L) ; Alcool : 12,81% vol ;  
Sucres résiduels : < 0,4 g/L

## **DÉGUSTATION**

Le nez est marqué par l'expression de fruits jaunes mûrs à point.  
La bouche gourmande illustre la vendange bien mûre de cette cuvée 2018 et laisse exprimer une finale très précise.

## **CONSEILS**

Notre accord préféré : à l'apéritif  
Servir à 6-8°C pour une dégustation à 10-12°C  
Garde : 3 ans et plus, à boire sur la jeunesse.



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