

# fiche technique



**GAMME : PARCELLAIRE**

**PAVILLON**

**2019**

**AOC ANJOU BLANC**



**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 nouvelle cuvée** est de célébrer le retour de cette sélection parcellaire historique ! L'âge des vignes permet maintenant de restituer à la fois la minéralité du terroir et la corpulence du vin.

## **GÉOLOGIE**

Schiste gréseux vert, parfois à passages pourprés et souvent à bancs de phanites.

## **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**

Fermentation et élevage en barrique bourguignonne, amphore italienne et cuve béton ovoïde pendant 14 mois.

## **ANALYSE**

Sulfites : total 65 mg/L (normes EU : 200 mg/L ; vin bio : 150 mg/L ; vin Demeter : 90 mg/L) ;  
Alcool : 14,03% vol ; Sucres résiduels : 1,9 g/L

## **DÉGUSTATION**

Le nez trahit un élevage original. En bouche, la complexité de l'élevage s'estompe pour laisser place une palette de fruits délicats associée à une granulométrie délicate.  
Le terroir de cette nouvelle cuvée parcellaire apporte une corpulence qui contraste avec la tension finale.

## **CONSEILS**

Notre accord préféré : le saumon fumé. La corpulence du vin et l'élevage se conjugue parfaitement avec le gras et la texture du poisson. Pour varier les plaisirs, un poisson grillé, une poularde à la crème ou un Epoisses s'accorderont parfaitement aussi.

Servir à 10°C. pour déguster entre 12 et 14°C.

Garde : 8 ans et plus.



**Commercialisation prévue en fin de 1<sup>er</sup> trimestre 2021**



[www.terravitavinum.fr](http://www.terravitavinum.fr)

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