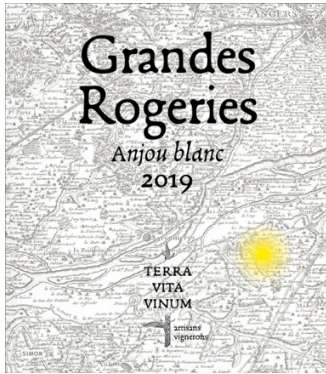


fiche technique



GAMME : PARCELLAIRE

GRANDES ROGERIES

2019

AOC ANJOU BLANC



Existe en version « libre »

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 tirer la quintessence d'un terroir exceptionnel pour produire un vin unique. Grandes Rogeries, c'est le haut de la butte des Rogeries. Sur le millésime 2019, le jus était plein d'énergie.

GÉOLOGIE

Sous une couche de surface composée de limon sableux, la vigne s'est enracinée dans une roche volcanique composée de rhyolite dure.

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 sur lies fines en barrique bourguignonne et amphore italienne pendant 14 mois.

ANALYSE

Sulfites : Total 60 mg/L et 24 mg/L pour la version « libre » (normes vin bio < 150 mg/L ; vin Demeter < 90 mg/L) ; Alcool : 13,42% vol ; Sucres résiduels : 2,4 g/L

DÉGUSTATION

Le nez exprime une complexité intense avec des notes florales, de fruits à noyau et d'agrumes. Le milieu de bouche, souligné par un élevage original et discret, transmet une étonnante énergie qui assure une transition sans faille vers une finale ciselée et franche.

CONSEILS

Nos accords préférés : les langoustines du Guilvinec rôties au beurre, les noix de Saint Jacques poêlées, voire une lotte en cocotte.

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

Garde : 8 ans et plus.



www.terravitavinum.fr

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