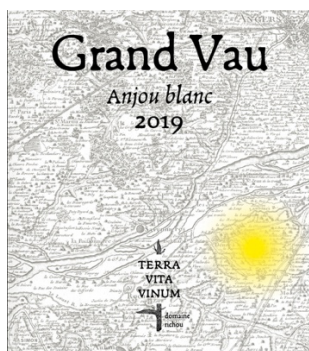


fiche technique



GAMME : PARCELLAIRE

GRAND VAU

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 cuvée est de restituer le maximum du potentiel de la diversité du terroir et offrir une nouvelle cuvée parcellaire originale.

GÉOLOGIE

Sous une texture de surface composée de limon argilo-sableux, le terroir se singularise par sa mixité géologique : schiste gréseux vert, parfois à passages pourprés, souvent à bancs de phanites dans le haut de la parcelle et rhyolites volcaniques en bas.

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 pendant 14 mois.

ANALYSE

Sulfites : total 62 mg/L (normes EU \leq 200 mg/L et vin bio \leq 150 mg/L ; vin Demeter \leq 90 mg/L) ;
Alcool : 13,87% vol ; Sucres résiduels : 0,3 g/L

DÉGUSTATION

Après un nez sur les agrumes jaunes, la tension permet de restituer une énergie étonnante en bouche.

CONSEILS

Nos accords préférés : sur les viandes blanches en ce compris les tajines de poulet, le boudin blanc nature, les andouillettes ou bien encore les cocottes de légumes.

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