

# fiche technique



**GAMME : ASSEMBLAGE**

**TERRE DE 3**

**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 d'assembler les jus de 3 parcelles différentes plantées sur des schistes et des rhyolites volcaniques pour délivrer une expression minérale originale.

## **GÉOLOGIE**

Schiste vert-gris, parfois pourpré, rhyolites volcaniques et schiste gréseux vert.

## **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**

Jus de raisins fermenté naturellement (levures indigènes), élevage sur lie fine pendant 24 mois partiellement en barrique. Non filtré, ni collé. Sulfites ajoutés : 15 mg/L.

## **ANALYSE**

Soufre : total 32 mg/L et 20 mg/L pour la version « libre » (normes EU : 200 mg/L, vin bio : 150 mg/L, vin Demeter : 90 mg/L) ; Alcool : 13,5% vol ; Sucres résiduels = 0,4 g/L.

## **DÉGUSTATION**

Les différents schistes et la roche volcanique se marient parfaitement et stimulent le chenin pour nous livrer un nez riche et complexe.

## **CONSEILS**

Nos accords préférés : sur l'iode bien sûr mais sur une terrine de lapin aussi, une rilette ou bien encore des blancs de poulets marinés.

Servir à 10°C. pour déguster entre 13 et 14°C.

Garde : 8 ans et +.



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