



E chenin 2019

Type de vin : Vin blanc

Cépages : 100% Chenin

Appellation : Vin de table

Viticulture :

Agriculture Biologique, climat méditerranéen chaud et sec, sol granitique, travaux viticoles manuels et travail du sol mécanique.

Vendanges :

2 septembre 2019.

Cueillette manuelle en cagettes de 10 kg.

Vinification :

Vinification parcelaire. Mise en chambre frigorifique à 6°C avant pressurage. Raisins triés et égrappés. Pressurage pneumatique à basse pression. Débourageage par décantation par le froid. Fermentation alcoolique à température contrôlée (15-17°C) dans un œuf en béton et en barrique de chêne français, avec bâtonnage régulier. Élevage sur lies fines pendant 7 mois. Assemblage en fin d'élevage, collage, mise en bouteille.

Analyse :

Degré alcoolique : 13.5% vol.

Sucres résiduels : <1 g/L

Acidité totale : 5.22 g/L TH₂

Acidité volatile : 0.43 g/L H₂SO₄

SO₂ total : 56 mg/L

pH : 3.38



Notes de dégustation :

Robe : Or clair aux reflets dorés.

Nez : Élégant et complexe, notes de fruits blancs, de fruits exotiques. Beaucoup de minéralité et de fraîcheur.

Bouche : Beaucoup de fraîcheur, d'élégance, de finesse et de précision, aux arômes de fruits exotiques, de fruits blancs frais et floraux. Vin ample et puissant, d'une belle longueur aromatique. Vin fin et minéral qui révèle l'expression du terroir.

Accord mets et vins :

Poulet en cuisson vapeur, fruits de mer, asperges et artichauts, cuisine asiatique, desserts.

Service :

10-12°C, décantation non nécessaire.

Production annuelle :

2.000 bouteilles.

TERRA REMOTA 

