

fiche technique



GAMME : LARGE SOIF

LARGE SOIF

2023

VIN DE FRANCE



Chez Terra Vita Vinum, « nous cultivons la vigne dans le respect de la biodiversité et mettons tout en œuvre pour élaborer des vins de terroir avec la plus grande transparence pour livrer des émotions uniques ». Rappelons à cette occasion que nos vins sont au plus près de ce que la nature nous livre. Chaque cuvée est donc une œuvre unique, jamais réalisée auparavant, et qui ne le sera jamais plus.

GÉOLOGIE

Schistes de l'Anjou noir.

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 dans le respect de la biodiversité. **C'est pour toutes ces raisons que nous n'achetons pas de raisin, nous vinifions seulement ceux que nous cultivons.**

COMPOSITION

Jus de raisin fermenté issu d'une vendange manuelle.
Chenin (55%) et chardonnay (45%).

VINIFICATION

Fermentation et élevage de 4 mois en cuve inox.

L'objectif de vinification était de restituer dans le verre le plaisir que nous avons éprouvé en croquant les raisins avant les vendanges. Sans sulfites ajoutés.

ANALYSE APRÈS MISE (JANVIER 2024)

Sulfites : total 20 mg/L ; Alcool : 11,4 % vol ; Sucres résiduels : 1,0 g/L.

DÉGUSTATION

Large Soif est une expression de Paul Bocuse à qui nous rendons hommage.
La fraîcheur et la légèreté sont au rendez-vous pour un vrai vin de soif !

CONSEILS

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

Garde : sur sa jeunesse.