

fiche technique



Gamme : Large soif
LARGE SOIF ROUGE
2024
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

Différents schistes de l'Anjou noir, datant de l'ère primaire (période ordovicienne-silurienne).

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.
Cabernet franc, Gamay, Pineau d'Aunis, Grolleau.

Vinification

Macérations courtes pour partie en grappes entières, léger pressurage. Fermentation et élevage en cuve inox.

Analyse après mise (février 2026)

Sulfites : total = 29 mg/L ;
Alcool : 11,5% vol.

Dégustation

Large soif est une expression de Paul Bocuse à qui nous rendons ici hommage.
Le nez révèle les marqueurs identitaires des cépages ligériens. Le côté gourmand est au rendez-vous.

Conseils

Servir à 13°C. pour déguster entre 16 et 17°C.



www.terravitavinum.fr

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