

fiche technique



GAMME : LARGE SOIF

LARGE SOIF

2020

VIN DE FRANCE



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 réaliser un excellent vin de soif, gourmand à souhait !

GÉOLOGIE

Schistes de l'Anjou noir avec un zeste de quartz.

ENCÉPAGEMENT

Gamay, grolleau.

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

Pressurage direct, levures indigènes, fermentation et élevage en cuve inox.

Faible niveau de soufre pour respecter le fruit.

DÉGUSTATION

Le nez est vif et laisse imaginer une belle corbeille de fruits rouges. La bouche est vive et développe une palette d'agrumes pour terminer sur une belle fraîcheur épicée.

CONSEILS

Nos accords préférés : seul entre copains/copines, mais aussi sur un caviar d'aubergine, un fromage à l'ail et aux fines herbes ou bien encore une salade de crudités.

Servir entre 8 et 10°C. pour déguster entre 11 et 13°C.

Garde : sur sa jeunesse.



Commercialisation prévue : mars 2021