

fiche technique



GAMME : LARGE SOIF

GROSSE 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 profiter de ce cépage original pour réaliser un excellent vin de soif.

GÉOLOGIE

Schistes avec des bancs et filons de quartz.

ENCÉPAGEMENT

Groslot.

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 (certification Demeter « agriculture biodynamique »).

VINIFICATION

Macération courte en grappes entières, fermentation et élevage en cuve inox, non filtré.
Sans sulfite ajouté pour respecter le fruit.

ANALYSE

Sulfites : total 32 mg/L (normes EU : 150 mg/L et vin bio : 100 mg/L ; vin Demeter : 70 mg/L) ;
Alcool : 12,46% vol.

DÉGUSTATION

Le nez est fruité et floral. La texture est soyeuse. La bouche est gourmande, digeste avec une légère finale épicée.

La buvabilité est au rendez-vous, on reste sur notre soif.

Du pur plaisir !

CONSEILS

Nos accords préférés : seul entre copains/copines, mais aussi sur une terrine de viande, un fameux rillaud angevin, une rilette...

Mais avec un saumon fumé, le vin prendra une autre dimension, plus originale, mais très en accord !

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

Garde : sur sa jeunesse.

Commercialisation prévue en mars 2021



www.terravitavinum.fr

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