

fiche technique



GAMME : LARGE SOIF

LARGE SOIF

2019

AOC ANJOU BLANC



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.

ENCÉPAGEMENT

Chenin 80%, chardonnay 20%.

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

Fermentation et élevage de 6 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.

ANALYSE

Soufre : total 62 mg/L (normes EU : 200 mg/L et vin bio : 150 mg/L) ; Alcool : 13,19% vol ;
Sucres résiduels : 4,4 g/L

DÉGUSTATION

Notre fameux Chauvigné change de nom, et pour cause : la parcelle est maintenant plantée de cépages rouges !

Large Soif est une expression de Paul Bocuse à qui nous rendons hommage.

La gourmandise est au rendez-vous pour un vrai vin de copain !

CONSEILS

Nos accords préférés : seul entre copains/copines, mais aussi sur une tête de veau, une andouillette...

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

Garde : sur sa jeunesse.



TERRA
VITA
VINUM



www.terravitavinum.fr

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