

# 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.

## **ENCÉPAGEMENT**

Chenin, chardonnay.

## **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 54 mg/L (normes EU : 200 mg/L et vin bio : 150 mg/L) ; Alcool : 12% vol ; Sucres résiduels : 1 g/L

## **DÉGUSTATION**

Notre fameux Large soif sur le millésime 2020 s'inscrit encore plus sur la buvabilité.

*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 copain !

## **CONSEILS**

Nos accords préférés : seul entre copains/copines, mais aussi avec des huîtres ou des poissons grillés...

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

Garde : sur sa jeunesse.



TERRA  
VITA  
VINUM



[www.terravitavinum.fr](http://www.terravitavinum.fr)

[bienvenue@terravitavinum.fr](mailto:bienvenue@terravitavinum.fr) / téléphone : 02 41 78 72 13

Chauvigné, route de Denée, 49610 Mozé-sur-Louet