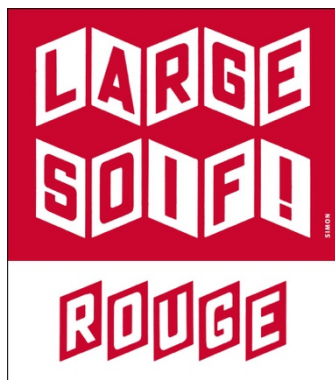


# fiche technique



**GAMME : LARGE SOIF**

**LARGE SOIF ROUGE**

**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**

Cabernet franc (52%), gamay (32%) et cabernet sauvignon (16%).

Cette composition nous empêche de prétendre à l'appellation, d'où le passage en "Vin de France".

## **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.

## **VINIFICATION**

Macération courte, pour partie en grappe entière, fermentation et élevage de 12 mois environ en cuve inox, non filtré. Faible niveau de soufre pour respecter le fruit.

## **ANALYSE A LA MISE**

Soufre : total 42 mg/L (normes EU : 150 mg/L ; vins bio : 100 mg/L)

Alcool : 12,92% vol.

## **DÉGUSTATION**

Le nez est riche de fruit, les trois cépages se complètent parfaitement.

En bouche, le gamay assouplit la structure des deux cabernets, les tanins sont déjà fondus pour nous laisser une finale étonnante de fraîcheur !

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 saucisson, une grillade ou bien encore avec un des rares fromages qui s'accorde avec un vin rouge : le Saint-Nectaire.

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

Garde : sur sa jeunesse.