

# fiche technique



**GAMME : LARGE SOIF**

**LARGE SOIF ROUGE**

**2022**

**VIN DE FRANCE**



Chez Terra Vita Vinum, « nous cultivons la vigne dans le respect de la biodiversité et mettons tout en œuvre pour élaborer des vins de terroir avec la plus grande transparence pour livrer des émotions uniques ». Rappelons à cette occasion que nos vins sont au plus près de ce que la nature nous livre. Chaque cuvée est donc une œuvre unique, jamais réalisée auparavant, et qui ne le sera jamais plus.

## **GÉOLOGIE**

Schistes de l'Anjou noir.

## **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.**

## **COMPOSITION**

Jus de cabernet fermenté, issu d'une vendange manuelle.

## **VINIFICATION**

Macération courte, fermentation et élevage en cuve inox, non filtré. Faible niveau de sulfites ajoutés pour respecter le fruit (30 mg/L).

## **ANALYSE APRÈS MISE (FÉVRIER 2023)**

Sulfites : total = 46 mg/L ; Alcool : 13% vol.

## **DÉGUSTATION**

Le nez est riche de fruit. En bouche, les tanins sont déjà fondus pour nous laisser une finale étonnante de fraîcheur ! La buvabilité est au rendez-vous.

## **CONSEILS**

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

Garde : longue.