

fiche technique



GAMME : LARGE SOIF

BULLES DE SOIF

2024

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 partager 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 raisin fermenté issu d'une vendange manuelle.
95% chardonnay, 5% cabernet franc.

VINIFICATION

Bulle brut nature, dégorgée sans dosage et sans sulfite ajouté.

ANALYSE AU DÉGORGEMENT

Sulfites : total XXX mg/L ; Alcool : 11,5% vol ; Sucres résiduels : 2,6 g/L

DÉGUSTATION

Le millésime 2024 se prêtait à l'élaboration de cette bulle pleine fraîcheur et gourmandise.

CONSEILS

Notre accord préféré : à l'apéritif

Servir à 6-8°C pour une dégustation à 10-12°C

Garde : à boire sur la jeunesse.



www.terravitavinum.fr

bienvenue@terravitavinum.fr / téléphone : 02 41 78 72 13

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