



Camaïeu Pet Nat, 2021

1006 Chai Urbain (Pauline Lair)
FRANCE, LOIRE, VIN DE FRANCE

– camaïeu – est né d'une amitié avec Daniel Macault, vigneron au Domaine des Deux Moulins.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	50% Grolleau gris, 50% Pineau d'Aunis
ÂGE MOYEN DES VIGNES	10 ans.
VINIFICATION	Vendanges manuelles. Pressurage direct. Débourbage à froid. Fermentations spontanées à basse température. Filtration avant tirage et sulfitage à 1g/hl. Fin de fermentation en bouteille, selon la méthode du pétillant naturel.

CODE SAQ
15084526

TYPE
Vin mousseux

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
34.00 \$

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Du raisin au verre de vin, 1006 façonne dans son chai urbain à Angers, des vins vivants, reflets des régions viticoles de la Vallée de la Loire. Vendangés à la main, leurs raisins sont acheminés avec soin dans leur chai urbain dans le centre-ville d'Angers. Pauline Lair, fondatrice et vinificatrice, prône la vinification de manière naturelle des raisins de ses partenaires. Cela s'entend grâce aux levures indigènes du raisin, avec pas ou peu d'intrants, sans dogme pour autant. « Amoureuse de la Loire, ce qui m'anime est de façonner des vins digestes, sincères et reflétant leur terroir d'origine. » Grâce à des partenariats durables avec des vigneronnes et vignerons travaillant dans le respect du vivant, selon le cahier des charges de l'agriculture biologique, 1006 interprète des terroirs de Loire en sélectionnant et en suivant toute l'année les parcelles dédiées à ses vins.