



Indigo Gamay St-Romain, 2021

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

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	100% Gamay St-Romain
RENDEMENTS	40hL/ha.
SUPERFICIE	Plantée à une densité de 4000 pieds/hectare.
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Parcelle située à 450 mètres d'altitude à Marcilly-Le-Chatêl en Côtes du Forez.
EXPOSITION	Climat continental.
GÉOLOGIE DU SOL	Sols de sables granitiques sur socle de roches volcaniques.
VINIFICATION	Vendanges manuelles. Tri manuel. Égrappage total. Macération de 15 jours. Pressurage Pneumatique. Fermentations alcoolique et malolactique spontanées. Vinification et élevage 95% en cuve béton et 5% en fûts pendant 8 mois. Vin non sulfité et non filtré.
ÉLEVAGE	Élevage 95% en cuve béton et 5% en fûts pendant 8 mois.

CODE SAQ
15084391

TYPE
Vin rouge

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
31.50 \$

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.