



# Majorelle Grolleau Noir, 2023

1006 Chai Urbain (Pauline Lair)  
FRANCE, LOIRE, IGP VAL DE LOIRE

## DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	100% Grolleau noir
ÂGE MOYEN DES VIGNES	60 ans.
RENDEMENTS	40hL/ha.
SUPERFICIE	Plantée à une densité de 4500 pieds/hectare.
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Parcelle située à Juigné-Sur-Loire en Anjou.
EXPOSITION	Climat océanique.
GÉOLOGIE DU SOL	Sols de limons argilo-sableux sur socle de schistes gréseux.
VINIFICATION	Vendanges manuelles. Macération carbonique. Vendange entière. Pressurage pneumatique. Fermentations alcoolique et malolactique spontanées. Légère filtration sur terres de diatomées. Sulfitage à la mise en bouteille (+20 mg/l).
ÉLEVAGE	Élevage en cuve en béton pendant 6 mois.

CODE SAQ  
15084796

TYPE  
Vin rouge

FORMAT  
6 X 750 ml



## 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.