



Marine Melon de Bourgogne, 2022

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

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique en conversion
CÉPAGE(S)	100% Melon de Bourgogne
ÂGE MOYEN DES VIGNES	40 ans
RENDEMENTS	10hL/ha
SUPERFICIE	Plantées à une densité de 6500 pieds/hectare.
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Parcelle située à Vertou dans le Muscadet.
EXPOSITION	Climat océanique.
GÉOLOGIE DU SOL	Sols de limons et quartz sur socle de micaschistes.
VINIFICATION	Vendanges manuelles. Pressurage horizontal pneumatique. Débour-bage statique. Fermentations alcoolique et malolactique spon-tanées. Filtration légère sur terre de diatomées. Léger sulfitage à la mise en bouteille (+20 mg/l).
ÉLEVAGE	Élevage de 6 mois en cuve inox.

CODE SAQ
15084374

TYPE
Vin blanc

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
33.50 \$

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.