



Minuit Folle blanche Pet Nat, 2021

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

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique en conversion
CÉPAGE(S)	100% Folle-Blanche (piquepout)
ÂGE MOYEN DES VIGNES	30 ans
RENDEMENTS	20hL/ha
SUPERFICIE	Densité de 6500ped/ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Parcelle située à Vertou dans le Muscadet.
EXPOSITION	Climat océanique.
GÉOLOGIE DU SOL	Sols limoneux sur socle granitique.
VINIFICATION	Vendanges manuelles. Pressurage direct. Fermentation alcoolique spontanée. Filtration sur terre à bourbes avant tirage et sulfitage à 1g/hl. Fin de fermentation en bouteille, selon la méthode du pétillant naturel.

CODE SAQ
15084403

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 vigneron 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.