



Pause, 2020

Les Chais du Port de la Lune
FRANCE, BORDEAUX, VIN DE FRANCE

Rouge frais et rond pour une consommation quotidienne.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	45% Carignan, 35% Gamay, 20% Syrah
ÂGE MOYEN DES VIGNES	30 ans
RENDEMENTS	30
SUPERFICIE	5000 bouteilles
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Sud de France (Limoux et Corbières) et Nord Est de France (Beaujolais)
VINIFICATION	Macération en cuve inox,
ÉLEVAGE	6 mois en Barriques
DÉGUSTATION	Un Carignan de Limoux savamment mené, une Syrah des Hautes Corbières (300m d'altitude) et un Gamay de Beaujolais se répendent dans un équilibre de fraîcheur, vivacité et buvabilité.
CONSOMMATION	En toutes occasions sans réflexion.

CODE SAQ
14938711

TYPE
Vin rouge

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
31.50 \$

PRIX ET MENTIONS

« ALLONS, ALLONS, FAITES UNE PAUSE MÊME DE COURTE DURÉE AUTOUR DE CETTE TABLE, S'IL VOUS PLAÎT ! ELLE VOUS PERMETTRA DE COMPRENDRE L'ÉQUILIBRE D'UN ROUGE FRAIS TRAVAILLÉ TRADITIONNELLEMENT EN MACÉRATION DOUCE, ET ÉLEVÉ EN VIEILLES BARRIQUES DE 3 À 5 VINS POUR LUI DONNER SES LÉGÈRES ÉPAULES ! »

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Au coeur d'un ambitieux projet d'agriculture urbaine, c'est à Baclan, dans un acien blockhaus de la Cité Claveau, que Les Chais du Port de Lune pose ses premières cuves et barriques. « Aux sources des Chais du Port de Lune, il y a cette volonté farouche de faire le vin là où il est bu : à Bordeaux, au coeur historique du « mondovino », pour illustrer le renouveau de la ville en terroir urbain et solidaire, à l'heure des nouveaux enjeux économiques, sociaux et environnementaux de la fillière. L'autre envie, c'est celle de créer un chai de vinification et d'élevage à dimension humaine, ouvert au public, permettant à la fois de multiplier les interactions humaines, de travailler en circuit court de distribution et d'éduquer le consommateur final à la beauté et à la complexité de la fillière vin. » Laurent Bordes est oenologue de formation, et envisage son métier comme celui d'un artiste capable d'écouter la nature et d'en maîtriser les réactions. Annica Landais-Haapa, elle, assure la gestion administrative et financière du projet. Finlandaise d'origine, elle est tombée amoureuse de la ville de Bordeaux et de ses vins en y posant ses bagages en 2006.