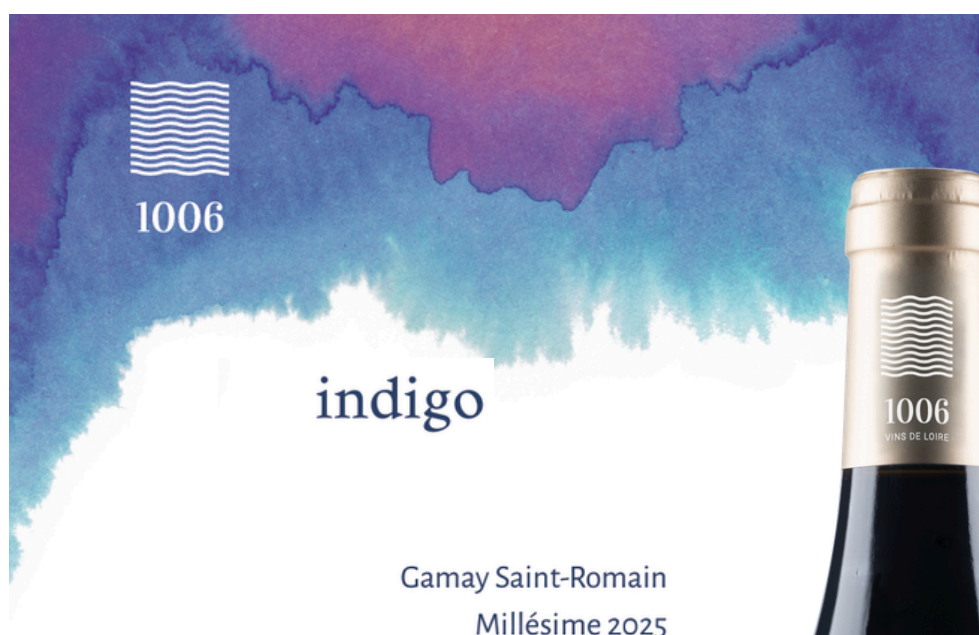




i- indigo - est né de la collaboration entre Mathieu Santoni, repreneur des vignes de Jean-Marc Rondel, viticulteur en Côtes du Forez, et Pauline Lair, vinificatrice et fondatrice de 1006. Les échanges sont constants toute l'année sur la conduite viticole. L'interprétation de ce terroir par Pauline Lair commence par le choix du jour des vendanges, puis toute la vinification et l'élevage.

Parcelle de Gamay Saint-Romain située à Marcilly-Le-Chatêl en Côtes du Forez. Plantée à une densité de 4000 pieds/hectare, à 450 m d'altitude. Sols de sables granitiques sur socle de roches volcaniques. Climat continental.

Vignes âgées d'une quinzaine d'années. Viticulture respectueuse du vivant, certifiée en Agriculture Biologique. Taille à baguettes en Guyot. Fertilisation organique. Ebourgeonnage et effeuillage manuels. Traitements au cuivre et soufre. Désherbage mécanique du cavaillon et de l'inter-rang.

Vendanges manuelles le 15 Septembre 2025. Rendement de 40 hl/ ha. Macération en cuve béton de 11 jours avec vendange 100% égrappée. Fermentations alcoolique et malolactique spontanées. Vinification et élevage de 9 mois 70% en cuve et 30% en fûts (de plusieurs vins). Léger sulfitage à la mise en bouteille. Filtration légère sur terre de diatomées.

Degré alcoolique : 11.5 %
Vin de France

Ce vin est vivant, laissez-lui le temps de s'exprimer dans votre verre et un repos de quelques jours après avoir été transporté.

