



- cobalt - est né de la collaboration entre Mathieu et Pascal Avril, vignerons au Domaine de Touraine au sud de Chinon, 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 Cabernet Franc située à Marçay en Touraine. Plantée à une densité de 4500 pieds hectares. Sols de sables argileux sur socle calcaire. Climat océanique.

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

Vendanges manuelles le 11 Octobre 2024. Rendement de 40 hl/ha. Egrappage à 100%, macération de 12 jours en cuve béton. Fermentations alcoolique et malolactique spontanées en fûts. Jus de presse en fûts récents, jus de goutte en fûts de plusieurs vins. Elevage de 18 mois. Vinifié sans soufre. Non filtré. Léger sulfitage à la mise en bouteille.

Degré alcoolique : 12 %
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.



1006
VINS DE LOIRE