



- horizon - est née de la collaboration entre Thibault Masse, vigneron au Domaine de la Rénière au Puy-Notre-Dame (Saumurois), 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 Chenin Blanc située au Puy-Notre-Dame dans le Saumurois. Plantée à une densité de 4500 pieds/hectare. Sols argilo-calcaire à silex. Climat océanique.

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

Vendanges manuelles le 8 Octobre 2024. Rendement de 40 hl/ ha. Lent pressurage pneumatique. Débourage statique à froid. Fermentations alcoolique et malolactique spontanées en jarre de grès (50%) et barriques (50%) (plusieurs vins). Elevage de 18 mois. Vin non filtré. Léger sulfitage à la mise en bouteille.

Degré alcoolique : 10.5%
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.



1006
VINS DE LOIRE