



- marine - est née de la collaboration entre Vincent Barbier et Cécile Perraud, vignerons au Domaine Les Trois Toits dans le Muscadet, 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.

Parcelles de Melon de Bourgogne situées à Vertou dans le Muscadet. Plantées à une densité de 6500 pieds/hectare. Sols de limons et quartz sur socle de micaschistes. Climat océanique.

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

Vendanges manuelles le 25 Aout 2025. Rendement de 40 hl/ ha. Lent pressurage pneumatique. Débourage statique à froid. Fermentations alcoolique et malolactique spontanées. Elevage de 6 mois en cuve inox. Filtration légère sur terre de diatomées. Léger sulfitage à la mise en bouteille.

Degré alcoolique : 13 %
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