



- myosotis - est né de la collaboration entre Emmanuel Merceron, vigneron au domaine éponyme dans les Coteaux d'Ancenis, 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 Pinot Gris située à la Varenne dans les coteaux d'Ancenis. Plantée à une densité de 4500 pieds hectares. Sols sablo-limoneux sur socle de gneiss et orthogneiss. Climat océanique.

Vignes âgées d'une quarantaine 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 22 août 2025. Rendement de 40hl/ha. Egrappage total et macération de 9 jours. Fermentations alcoolique et malolactique spontanées. Elevage de 7 mois en cuve inox. Vin blanc de macération (vin orange). Léger sulfitage à la mise en bouteille. Filtration légère sur terre de diatomées.

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