



- minuit - est né de la collaboration entre Antoine Delaunay, vigneron au domaine éponyme 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 Folle Blanche situées à Vertou dans le Muscadet. Plantée à une densité de 6500 pieds hectares. Sols limoneux sur socle granitique. Climat océanique.

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

Vendanges manuelles le 8 Septembre 2025. Rendement de 30hl/ha. Lent pressurage pneumatique. Débourage statique à froid. Fermentation alcoolique spontanée. Filtration sur terre avant tirage. Fin de fermentation en bouteille, selon la méthode du pétillant naturel. Non dégorgé. Un léger dépôt peut apparaître dans la bouteille mais n'altère en rien le goût du vin. Vin sans soufre ajouté.

Degré alcoolique : 10.5% - Pression de 3 bars (frizzante)
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