



-azur - est né de la collaboration entre Marie et Etienne Dubillot, viticulteurs en Anjou 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 Chenin Blanc situées sur le plateau carbonifère d'Ardenay à Chaudefonds-Sur-Layon en Anjou. Plantée à une densité de 4500 pieds/hectare. Sols de sables argileux sur socle de schistes verts à gris. Climat océanique.

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

Vendanges manuelles le 9 Septembre 2025. Rendement de 45 hl/ha. Lent pressurage pneumatique. Débourage statique à froid. Fermentations alcoolique et malolactique spontanées. Elevage en cuve inox pendant 6 mois. Filtration légère sur terre de diatomées. Léger sulfitage à la mise en bouteille.

Degré alcoolique : 12.5 %
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