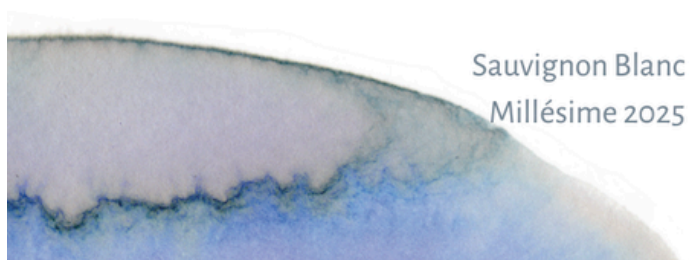


smalt



- smalt - est né de la collaboration entre Mathieu Arcourt repreneur du domaine de Veilloux de Michel Quenieux, vigneron en Touraine-Cheverny, 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 Sauvignon Blanc situées au Controis-en-Sologne en Touraine Cheverny. Plantée à une densité de 4500 pieds/ hectare sur des sols d'argile sur socle de calcaire. Climat tempéré à influence océanique.

Vignes âgées d'une trentaine d'années. Viticulture respectueuse du vivant, certifiée 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.

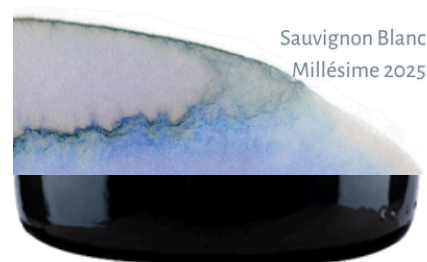
Vendanges manuelles le 1er Septembre 2025. Rendement de 40 hl/ha. Lent pressurage pneumatique. Débourage statique à froid. Fermentations alcoolique et malolactique spontanées. Elevage de 9 mois en cuve inox. Léger sulfitage à la mise en bouteille. Filtration légère sur terre de diatomées.

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.



smalt



1006
VINS DE LOIRE