



- céleste -
Chenin Blanc
Millésime 2024

- Celeste - est née de la collaboration entre Marie et Etienne Du- billot, 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.

Parcelle de Chenin Blanc située sur le coteau du Moulin-Guérin à Saint Aubin de Luigné, en Anjou. Plantée à une densité de 4500 pieds hectares. Sols de sables limons argilo- sableux sur roches gréseuses et poudingues. Climat océanique.

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

Vendanges manuelles le 4 Octobre 2024. Rendement de 40 hl/ha. Lent pressurage pneumatique. Débourageage statique au froid. Fermentations alcoolique et malolactique spontanées en barrique en fûts de 400L (10% neuf). Elevage de 18 mois. Léger sulfitage à la mise en bouteille. Vin non filtré.

Degré alcoolique : 11%
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