



Choeur, 2020

Les Chais du Port de la Lune
FRANCE, BORDEAUX, VIN DE FRANCE

Rouge riche et charnu pour survivre à des hivers froids.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	33% Syrah, 33% Merlot, 33% Cabernet franc
ÂGE MOYEN DES VIGNES	50 ans
RENDEMENTS	20
SUPERFICIE	1600 bouteilles
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Sud de France (Bordeaux et Corbières)
VINIFICATION	Macération en cuve inox
ÉLEVAGE	Neuf mois en barriques

CODE SAQ
14938753

TYPE
Vin rouge

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
60.50 \$

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Au cœur d'un ambitieux projet d'agriculture urbaine, c'est à Baclan, dans un ancien blockhaus de la Cité Claveau, que Les Chais du Port de Lune pose ses premières cuves et barriques. « Aux sources des Chais du Port de Lune, il y a cette volonté farouche de faire le vin là où il est bu : à Bordeaux, au cœur historique du « mondovino », pour illustrer le renouveau de la ville en terroir urbain et solidaire, à l'heure des nouveaux enjeux économiques, sociaux et environnementaux de la filière. L'autre envie, c'est celle de créer un chai de vinification et d'élevage à dimension humaine, ouvert au public, permettant à la fois de multiplier les interactions humaines, de travailler en circuit court de distribution et d'éduquer le consommateur final à la beauté et à la complexité de la filière vin. » Laurent Bordes est oenologue de formation, et envisage son métier comme celui d'un artiste capable d'écouter la nature et d'en maîtriser les réactions. Annica Landais-Haapa, elle, assure la gestion administrative et financière du projet. Finlandaise d'origine, elle est tombée amoureuse de la ville de Bordeaux et de ses vins en y posant ses bagages en 2006.