



- maya - est née de la collaboration entre Lionel Hupolox et Pauline Sain Hupolox, vignerons au Domaine des Grouas 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 Grolleau Gris située à Martigné-Briand en Anjou. Plantée à une densité de 4500 pieds/hectare. Sols de faluns et metagrauwacke. Climat océanique.

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

Vendanges manuelles le 4 septembre 2025. Rendement de 50 hl/ ha. Foulage et macération pré-fermentaire à froid de 18h. Lent pressurage pneumatique. Débourage statique à froid. Fermentations alcoolique et malolactique spontanées. Mise en bouteille en primeur. Filtration légère sur terre de diatomées. Léger sulfitage à la mise en bouteille.

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