



- majorelle - est né de la collaboration entre Daniel Macault, vigneron au Domaine des 2 Moulins 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 Noir située à Juigné-Sur-Loire en Anjou. Plantée à une densité de 4500 pieds/hectare. Sols de limons argilo-sableux sur socle de schistes gréseux. Climat océanique.

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

Vendanges manuelles le 5 Septembre 2025. Rendement de 45hl/ ha. Macération grappes entières de 6 jours, jus tirés tous les jours. Fermentations alcoolique et malolactique spontanées. Elevage de 6 mois en cuve béton. 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.

