



-persan - est né de la collaboration entre Benoit Brazilier, vigneron au domaine éponyme en Coteaux du Vendômois, 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 Pineau d'Aunis située à Thoré la Rochette en Coteaux du Vendômois. Plantée à une densité de 4500 pieds hectares. Sols d'argiles à silex sur socle de calcaire (craie du turonien). Climat tempéré à influence océanique et continentale.

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

Vendanges manuelles le 15 Septembre 2025. Rendement de 50hl/ha. Macération 2/3 en grappes entières dans 1/3 de presse directe pendant 9 jours. Fermentations alcoolique et malolactique spontanées. Elevage de 9 mois en cuve béton. Vin filtré sur terres 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.

