IL FAIT SOIF 2018 ROUGE

MAXIME-FRANÇOIS LAURENT

Vignobles de France Régions viticoles Vallée du Rhône

A boire dans sa jeunesse, sur le fruit, quand il fait soif !

- Grenache 70%
- Syrah 20%
- Cinsault 10%

Accords mets et vins

Idéal à lors d'un apéritif entre amis accompagné de quelques tapas.

Détails

Effervescent : non
Degrès : 14 %
Viticulture : Biodynamie
Primeur : non
Bio : oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Grenache
Région : Vallée du Rhône
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Côtes-du-Rhône
Couleur : Rouge
Millesime : 2018
Domaine : Maxime-François Laurent

Dégustation

Nez : Arômes de fruits rouges et noirs
Bouche : Gourmandise de fruits noirs
Garde : 5 ans
Température de service : 18°

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire
Cépage : 70% Grenache, 30% Syrah, 10% Cinsault
Vendange : Manuelles
Viticulture : Biodynamie
Elevage : 6 mois en cuve

HISTOIRE DU DOMAINE

Fils de Michèle Aubery (Vigneronne du Domaine Gramenon), il créé son activité de négoce en 2006 en parallèle du domaine.Il consiste en un partenariat avec un viticulteur voisin dont les vignes s'étendent sur 6 hectares environ et sont situées sur les communes de Montbrison sur lez et Valréas.Les parcelles et les travaux de la vigne sont suivis tout au long de l'année, l'ensemble du vignoble est cultivé sans chimie dans le respect du vivant.Les sous-sols sont argilo-calcaires et la situation des vignes confèrent aux vins une note résolument fruitée et solaire.Les vendanges se font bien entendu manuellement en caisses, la vendange est triée à la vigne.Maxime vinifie la totalité des vins qui sortent sous son étiquette (on achète uniquement de la vendange fraîche et non des vins finis).La vinification est la plus naturelle possible : aucun ajout de soufre à l'encuvage, les levures indigènes assurent la fermentation, ni collage ni filtration, seul un léger sulfitage après la fermentation Malo-lactique (2 g/hl).

Plaisirs du vin
La Rochelle