

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

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire

Cépage : 70% Grenache, 30% Syrah, 10% Cinsault

Vendange : Manuelles

Viticulture : Biodynamie

Elevage : 6 mois en cuve

Dégustation

Nez : Arômes de fruits rouges et noirs

Bouche : Gourmandise de fruits noirs

Garde : 5 ans

Température de service : 18°

HISTOIRE DU DOMAINE

Fils de Michèle Aubery (Vigneronne du Domaine Gramenon), il crée 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).

