

# ORPIMENT 2016 ROUGE

MAXIME-FRANÇOIS LAURENT



Vignobles de France Régions viticoles Vallée du Rhône

Issu de vieilles vignes de Grenache et Syrah. Frais et gouleyant, il se déguste facilement, grâce à des arômes pleins et gourmandes.

- Grenache 70%
- Syrah 30%

## Accords mets et vins

### Détails

**Couleur** : Rouge

**Effervescent** : Non

**Degrès** : 14 %

**Viticulture** : Raisonnée

**Primeur** : Non

**Bio** : Non

**Contenance** : 0,75 L

**Cépages** : Grenache

**Région** : Vallée du Rhône

**Packaging** : carton de 6

**Appellation** : AOP Côtes du Rhône Villages

**Domaine** : Maxime-François Laurent

**Millesime** : 2016

### Caractéristiques

**Terroir** : Argilo-calcaire

**Cépage** : Grenache 70%, Syrah 30%

**Vendange** : Manuelle

**Vinification** : Macération de 15 jours en cuve inox, vendange partiellement éraflée, fermentation en levures indigènes.

**Elevage** : 8 mois en barrique et demi-muids

### Dégustation

**Robe** : Rouge cerise

**Nez** : Légèrement poivré, avec des arômes de cerise et de garrigue

**Bouche** : Onctueuse, tanins ronds et enveloppants, sur des arômes de cerise mûres principalement

**Garde** : 5 ans

**Température de service** : 16° à 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).

