



Producteur : Maxime-François Laurent

Couleur : Rouge

Unité : 6

Format : 750ml

Prix : 41.00 \$

Appellation : Côtes du Rhône

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée du Rhône

Géologie du sol : Argilo-calcaire

Encépagement : Grenache (100%)

Âge moyen des vignes : Plusieurs parcelles de Vieux grenache (de 50 à 80 ans)

Vinification : Vendange manuelle triée. Macération de 15 jours en cuve de ciment brut. Partiellement éraflée, fermentation sur levures indigènes. Léger sulfitage après malolactique selon les millésimes

Élevage : 8 mois en barriques et demi-muids

Conservation : A ouvrir dans les 2 ans et à boire dans les 5 ans

Le domaine :

Cette activité de petit négoce a été créée par Maxime-François Laurent 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) - Tiré du web: <https://www.domaine-gramenon.fr/les-vins-de-maxime/>