

RUBICONDE 2018 ROUGE

MAXIME-FRANÇOIS LAURENT



Vignobles de France Régions viticoles Vallée du Rhône

Gourmandise, voilà le terme décrivant au mieux cette cuvée est entre richesse et légèreté, il est issu de vieilles vignes (de 50 à 80 ans)

- Grenache 100%

Accords mets et vins

Avec un joli potentiel de garde, cette cuvée se dégustera principalement avec des plats à base de viande, blanche ou rouge.

Détails

Domaine : Maxime-François Laurent

Couleur : Rouge

Effervescent : Non

Millesime : 2018

Degrès : 14,5 %

Viticulture : Raisonnée

Primeur : Non

Bio : Non

Contenance : 0,75 L

Région : Vallée du Rhône

Packaging : carton de 6

Appellation : AOP Côtes-du-Rhône

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire

Cépage : Grenache 100%

Vendange : Manuelle, récolte partiellement éraflée

Vinification : Macération de 15 jours en cuve béton brute, fermentation en levures indigènes, léger sulfitage après fermentation malolactique

Elevage : 8 mois en barrique et demi-muids

Dégustation

Nez : Sur les fruits rouges et les épices

Bouche : Gorgée de fruits et d'épices

Garde : 10 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).

