



Domaine Arbousset

Maximus

Cru Lirac

Biologique



HISTOIRE

Le Domaine Arbousset est né en 2001 sur les terres de Lirac. En 2003, Gérald Lafont succède à son père Yvon, poursuivant avec passion l'aventure familiale. C nologue de métier, il allie savoir-faire traditionnel et précision moderne. En 2014, il s'associe à sa compagne Julie Rouffignac, elle aussi c nologue. Ensemble, ils créent des cuvées exigeantes et authentiques, reflet de leur engagement commun.

Parmi elles, Maximus occupe une place unique. Cr ee pour célébrer la naissance de leur fils cadet, Maxime, cette cuvée d'exception incarne l'essence du domaine. Produite en quantité très limitée seulement 800 bouteilles par an. Elle révèle tout leur savoir-faire dans une expression rare et maîtrisée du mourvèdre.



CEPAGES

99% Mourvèdre - 1% Grenache Noir



TERROIR

La cuvée Maximus est élaborée à partir d'une sélection rigoureuse des plus belles grappes de notre parcelle de mourvèdre, âgée de 50 ans, située sur le plateau de Clary   Lirac.

Ce terroir, composé de galets roulés, d'argiles rouges et de sable, confère aux vins rondeur, richesse et puissance.



VINIFICATION

Les vendanges sont effectuées à la main, avec un tri minutieux des grappes. La fermentation s'opère en grappes entières dans des barriques ouvertes, à l'aide des levures indigènes, sans aucun ajout d'intrant. Après trois semaines de macération, le vin est pressé puis élevé pendant deux ans dans des barriques marquées du « D » d'une tonnellerie très confidentielle. Cette production très intime ne donne naissance qu'à 800 bouteilles par an.



DEGUSTATION

Maximus arbore une robe pourpre soutenue au reflets violacés. Le nez s'ouvre sur des arômes de fruits noirs frais et de subtiles notes florales. La bouche révèle des tanins d'une grande finesse, une belle fraîcheur et un fruit juteux.

L'élevage apporte une touche fumée et minérale qui met en valeur les arômes poivr s caractéristiques du mourvèdre. Puissance, complexité et longueur sont les fondamentaux de ce vin de garde d'exception.



ACCORD METS ET VINS

Servir le vin à 15 - 17 C.

La cuvée Maximus s'accorde magnifiquement avec les viandes rouges rôties et les gibiers tels que le chevreuil, mais il sait aussi s'accorder avec un agneau de 7 heures, les fromages à pâte persillée, ou encore un risotto aux champignons sauvages et truffe noire.



GARDE

20 ans et plus.

