

Domaine:	Nicolas CARMARANS (Domaine)
Nom du vin:	MAXIMUS
Millésime:	2018
Appellation:	IGP Aveyron
Région géographique:	Haut Aveyron
Type de vin:	Rouge
Contenant:	Bouteille
Cépage:	100% Fer Servadou
Teneur en alcool:	11.8%
Teneur en soufre:	Pas ou peu de soufre selon les cuvées
Âge des vignes:	Entre 20 et 50 ans
Sols:	Sable pur, arène granitique, argile schiste exposition Sud, Sud-ouest à 450m d'altitude
Météo annuelle:	L'année 2018 a été marquée par un printemps pluvieux, un été chaud et sec. Janvier pluvieux, février hivernal et sec, mars à avril très pluvieux, fin avril très ensoleillé, mai chutes de neiges, pluies et orages répétés. Plus de précipitations de fin juillet et la sécheresse s'installe jusqu'à mi-octobre.
A la vigne:	Rouge issu de vignes de 20 à 50 ans sur argile rouge
Vinification:	Macération grappes entières - élevage en cuve bois et futs. Sitôt rentrés, sitôt pressé mais lentement...
Dégustation au nez:	Gourmand, très digeste, désaltérant, véritable panier de fruits rouges, avec des tannins fins.
Dégustation en bouche:	Tanins fins et élégants soutenu par une belle acidité qui lui procure de la fraîcheur
Accords:	Plat de viande mélangée, chorizo, fromage gras, plat de cochonailles, chou farci, boudin aux pommes
Remarques:	

