

# Orpiment

**Appellation** : Côtes du Rhône Village VISAN Rouge

**Situation**: VISAN

**Rendement** : 30 hl/ha

**Vignoble** : Vieilles vignes de Grenache (70%) et Syrah (30%)

**Géologie** : Argilo-calcaire

**Vinification naturelle** :

Vendange manuelle triée

Macération de 15 jours en cuve inox

Vendange partiellement éraflée

Fermentation en levures indigènes

Léger sulfitage après Malo selon les millésimes

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

**Mise en bouteille** : Au début de l'été

**Petits conseils** : A ouvrir dans les 2 ans et à boire dans les 5 ans

**MAXIME-FRANCOIS LAURENT**  
**Quartier Gramenon 26770 Montbrison sur Lez**  
**Tel : 04 75 53 57 08**  
**[maxime-laurent@domaine-gramenon.fr](mailto:maxime-laurent@domaine-gramenon.fr)**