

Louis Max[👑]
Singulier depuis 1859

CHAMBOLLE-MUSIGNY

TERROIR

Le terroir de Chambolle Musigny est l'un des premiers à obtenir le statut d'AOC à la mise en place du système en 1936. Les sols sont composés de marnes argileuses avec une bonne proportion de calcaire, et produisent des vins très délicats. Le Chambolle Musigny est souvent décrit comme l'un des vins les plus féminins de la Côte de Nuits.

Chambolle vient du gaulois *cambo*, qui signifie terre fertile près d'un court d'eau, en référence à sa situation géographique. Musigny, le célèbre climat Grand Cru, est rajouté au nom de la commune en 1878.

CEPAGE

100% Pinot Noir

VINIFICATION

Vendange manuelle avec un tri rigoureux des raisins au vignoble et avant la mise en cuve. Semi-égrappage. Fermentation traditionnelle et élevage en fûts de chêne pendant 18 mois.

DEGUSTATION

Belle couleur rouge rubis brillante et intense.

Un nez typique de petits fruits rouges (cerise, framboise) avec des notes de violettes et d'épices.

Riche et délicat en bouche, les tanins sont très souples et agréables, belle longueur en finale.

ACCORDS METS ET VIN

Idéal avec les viandes rouges, le gibier en sauce et aussi les volailles rôties. Parfait également sur un plateau de fromages de caractère.

TEMPERATURE DE SERVICE ET GARDE

A servir à 16°.

C'est un vin qui gagnera à être conservé en cave pendant 10 à 15 ans



6 rue de Chaux BP4 - 21700 Nuits-Saint-Georges - France
Tel : + 33 (0)3 80 62 43 00 – Fax : +33 (0)3 80 62 43 16
Email : louismax@louis-max.fr – Web : www.louismax.com