

# Louis Max

*Singulier depuis 1859*

## CHARMES-CHAMBERTIN GRAND CRU

### TERROIR

Le vignoble de Chambertin est situé sur la commune de Gevrey-Chambertin, sur la Côte de Nuits. Ce vignoble fut géré par des moines, de l'an 640 jusqu'à la révolution française. On raconte que c'est le seul vin que l'Empereur Napoléon acceptait à sa table. Le Climat «Charmes» est reconnu Grand Cru en 1937 grâce à son terroir exceptionnel, créant ainsi cette très belle appellation Charmes-Chambertin.

Le mot Charmes fait référence aux nombreux arbres de ce type que l'on pouvait trouver à proximité.

### CEPAGE

100% Pinot Noir

### VINIFICATION

Vendanges manuelles, avec un tri rigoureux des raisins avant la vinification, et égrappage complet. Fermentation en cuve bois et élevage en fûts de chêne pendant 18 mois, dont 50% de fûts neufs.

### DEGUSTATION

Robe rouge intense avec de jolis reflets, très brillants.

Des arômes puissants de petits fruits rouges, accompagnés d'une touche de boisé vanillé. On retrouve également des notes d'épices, de sous-bois et de gibier après une bonne maturation.

En bouche, de très jolis tannins, un équilibre parfait et un bon fruité, avec une finale longue et persistante.

### ACCORDS METS ET VIN

S'accorde parfaitement avec les viandes au goût prononcé comme le gibier ou l'agneau, les viandes rouges en sauce, les plats exotiques et les fromages de caractère.

### TEMPERATURE DE SERVICE ET GARDE

A servir à 16°.

Ce vin gagnera à être conservé pendant 10 à 20 ans.

