

Louis Max

Singulier depuis 1859

MERCUREY

CLOS LA MARCHE ~ MONOPOLE

TERROIR

Le monopole du Clos la Marche est situé sur une parcelle de 3,48 hectares située sur le Domaine la Marche, propriété de la Maison Louis Max, un magnifique domaine de 24 hectares, cultivé en agriculture biologique depuis 2008. Sol pierreux, calcaire et marne, peu profond. Vieilles vignes de plus de 30 ans sur plus de 50% de la surface. Le Domaine est certifié biologique par Ecocert.

CEPAGE

100% Pinot Noir

VINIFICATION

Vendanges manuelles avec un tri rigoureux des raisins et égrappage pour 50% des raisins. Vinification traditionnelle en cuve bois, élevage en fûts de chêne pendant 16 mois, dont 25% de fûts neufs.

DEGUSTATION

Robe rouge rubis, d'une très belle intensité, limpide et brillante.

Au nez, des notes fines de boisé vanillé, associées à des petits fruits rouges (fraise, groseille), tout en élégance, avec une touche d'épice et de réglisse.

En bouche, beaucoup de matière, les tanins sont soyeux, des fruits rouges, belle longueur, belle persistance.

ACCORDS METS ET VIN

Accompagnera parfaitement vos viandes rouges grillées, vos gibiers en sauce et les fromages forts.

TEMPERATURE DE SERVICE ET CONSERVATION

Un vin à servir à 16°.

Il gagnera à être conservé 5 à 8 ans en cave.



LOUIS MAX

6 rue de Chaux BP4 - 21700 Nuits-Saint-Georges - France

Tel : + 33 (0)3 80 62 43 01 – Fax : +33 (0)3 80 62 43 16

louismax@louis-max.fr – www.louismax.com