

Louis Max[👑]
Singulier depuis 1859

COTEAUX BOURGUIGNONS

TERROIR

Ce vin est issu de magnifiques terroirs en Bourgogne. Cette toute jeune appellation constitue une porte d'entrée idéale vers le monde des vins de Bourgogne.

CEPAGE

Gamay, Pinot Noir

VINIFICATION

Vendanges manuelles avec un tri rigoureux des raisins au vignoble et avant la mise en cuve. Fermentation avec un strict contrôle des températures et élevage en cuve inox pour conserver la fraîcheur et le fruité du Gamay.

DEGUSTATION

Belle couleur rouge rubis aux reflets violets.
Très fruité au nez, avec des arômes de petits fruits noirs (mûre, cassis).
Fruité et très agréable en bouche, les tanins sont soyeux et souples, c'est un vin avec une belle fraîcheur.

ACCORDS METS ET VIN

Idéal avec un gratin de légumes, un risotto sauce tomate, ou des viandes blanches grillées (veau, volaille).

TEMPERATURE DE SERVICE ET GARDE

A servir à 16°C

Agréable jeune, ce vin se développera après 2 ans de garde.



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