

Louis Max[👑]
Singulier depuis 1859

LADOIX VIN BIOLOGIQUE

TERROIR

Le vignoble de Ladoix est situé en Côte de Beaune à proximité du célèbre coteau de Corton et ses grands crus. L'appellation est produite sur des coteaux à sols bruns calcaire, et donne des vins de caractères.

Ce vin est produit sur un magnifique terroir cultivé en agriculture biologique, dans le plus grand respect de l'environnement.

CEPAGE

100% Pinot Noir

VINIFICATION

Vendanges manuelle avec un tri rigoureux des raisins avant la vinification. Vinification traditionnelle et élevage en fûts de chêne pendant 16 mois, dont 30% de fûts neufs.

DEGUSTATION

Robe rouge rubis brillante aux reflets violets.

Des notes de framboise, cerise confite et de cacao, avec une touche d'épices.

En bouche, c'est un vin souple et bien structuré avec de jolis tanins fondus.

ACCORDS METS ET VIN

Idéal sur les viandes rouges, les plats en sauce et un plateau de fromages affinés.

TEMPERATURE DE SERVICE ET GARDE

A servir à 16°.

Potentiel de garde de 5 à 7 ans.



LOUIS MAX

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