

Louis Max

Singulier depuis 1859

MACON

TERROIR

Les vins de Mâcon sont produits dans le sud de la Bourgogne. Les sols sont composés de marnes, granite et calcaire.

CEPAGE

100% Gamay

VINIFICATION

Vendanges manuelles avec un tri rigoureux des raisins avant la vinification et égrappage complet. Fermentation en cuve inox, pour conserver toute la fraîcheur du Gamay.

DEGUSTATION

Robe rouge sombre, avec des reflets violacés.

Arômes de petits fruits des bois, avec une pointe d'épice et de réglisse.

Un vin très équilibré en bouche, avec des tanins ronds et une belle finale.

ACCORDS METS ET VIN

Idéal en apéritif, avec les salades composées, les viandes rouges et les fromages légers.

TEMPERATURE DE SERVICE ET CONSERVATION

A servir à 15°C.

Un vin à déguster jeune, qui se garde pendant 2 à 3 ans.

