

Louis Max

Singulier depuis 1859

MERCUREY VIGNES DU DOMAINE

TERROIR

Ce vin est issu d'une sélection des plus belles vignes du Domaine Louis Max, cultivé en agriculture biologique. Le sol est composé d'argile et de marne, avec une bonne proportion de calcaire.

CEPAGE

100% Pinot Noir

VINIFICATION

Vendanges manuelles avec un tri rigoureux des raisins avant la vinification. Vinification traditionnelle puis élevage en fûts de chêne pendant 18 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.

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

ACCORDS METS ET VIN

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

TEMPERATURE DE SERVICE ET CONSERVATION

Un vin à servir à 16°.

Il gagnera à être conservé 5 ans en cave.



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

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