

# Louis Max

*Singulier depuis 1859*

## POMMARD

### TERROIR

Pommard est l'une des appellations les plus renommées de Bourgogne. Cette appellation au nom évocateur est synonyme de grand vin fin depuis le Moyen-Age. Pommard est un vin de la Côte de Beaune, où le vignoble fut la propriété des Ducs de Bourgogne. Les sols, très bien drainés, sont composés d'argile et de calcaire, parfait pour le Pinot Noir.

### CEPAGE

100% Pinot Noir

### VINIFICATION

Vendanges manuelles avec un tri rigoureux des raisins et égrappage de 50% des raisins avant la vinification. Fermentation traditionnelle et élevage en fûts de chêne pendant 18 mois.

### DEGUSTATION

Robe rouge rubis intense et brillante.  
Des arômes de petits fruits (mûre, groseille, myrtille, prune) combinés à des notes subtiles de chocolat, poivre et de cuir.  
Riche en bouche, puissant, ce vin possède une structure très délicate et des tanins élégants.

### ACCORDS METS ET VIN

Idéal avec les viandes au goût prononcé comme le gibier, l'agneau et le rôti de bœuf. Il se marie également très bien avec les volailles, les viandes rouges grillées et les fromages de caractère.

### TEMPERATURE DE SERVICE ET GARDE

A servir à 16°.

Ce vin a un potentiel de garde de 10 à 15 ans.



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](mailto:louismax@louis-max.fr) – [www.louismax.com](http://www.louismax.com)