

Louis Max[👑]
Singulier depuis 1859

BOURGOGNE CHARDONNAY BEAUCHARME

TERROIR

Produit sur différents terroirs de la Côte Châlonnaise, du Mâconnais et de la Côte d'Or. Nous bénéficions ainsi de la complexité des vins de la Côte d'Or, de la richesse des vins de la Côte Châlonnaise et du fruité généreux du Mâconnais.

Les parcelles sont toutes conduites en taille Guyot, permettant une sévère contrainte au niveau du rendement.

Ce vin est issu de sols sont riches en calcaire, ce qui convient parfaitement au cépage Chardonnay.

CEPAGE

100% Chardonnay.

VINIFICATION

100% vendanges manuelles avec un tri rigoureux des raisins à la parcelle et avant la mise en cuve. Vinification traditionnelle.

DEGUSTATION

Belle robe or, avec des reflets verts, limpide et brillante.

Un nez de fruits frais (agrumes, pêche) associé à une touche florale et des notes de miel et d'acacia.

En bouche, d'une belle ampleur, rond, on retrouve les fruits frais, belle longueur.

ACCORDS METS ET VIN

En apéritif, sur des entrées comme les pâtés chauds, les tourtes mais aussi tout ce qui est très régional comme les cuisses de grenouilles grillées persillées, les escargots de Bourgogne, les pauchouses. Les poissons sauront aussi lui faire honneur.

TEMPERATURE DE SERVICE ET CONSERVATION

Se boira frais, entre 12 et 13°C.

Un vin prêt à boire qui peut se conserver durant 4 ans.

