

Louis Max

Singulier depuis 1859

BOURGOGNE CHARDONNAY VIN BIOLOGIQUE

TERROIR

Ce vin est produit principalement dans le sud de la Bourgogne, en Côte Chalonnaise, sur un magnifique terroir argilo-calcaire, idéal pour la culture du noble cépage Chardonnay. Le vignoble est cultivé en agriculture biologique, et certifié par Ecocert.

CEPAGE

100% Chardonnay.

VINIFICATION

Vendange manuelle avec un tri rigoureux à la parcelle et avant la fermentation. Vinification traditionnelle et élevage en fûts de chêne pendant 12 mois.

DEGUSTATION

Belle robe or, avec des reflets verts, limpide et brillante.
Un nez de fruits frais (agrumes, poire) avec des notes de miel et de fleurs blanches.
Frais et très fruité, ce vin montre un remarquable équilibre en bouche avec une longue finale très plaisante.

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 poissons sauront aussi lui faire honneur.

TEMPERATURE DE SERVICE ET CONSERVATION

Se boira frais, entre 12 et 14°C.
Un vin prêt à boire mais qui gagnera à être conservé pendant au moins deux ans.



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 – www.facebook.com/Maison.Louis.Max