

Louis Max[👑]
Singulier depuis 1859

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS

TERROIR

Le vignoble des Hautes-Côtes se situe sur des Coteaux bien exposés à environ 400 mètres d'altitude. Les vignes sont situées sur les pentes les mieux exposées de ce vignoble.

CEPAGE

100% Pinot Noir

VINIFICATION

Vendange manuelle avec un tri rigoureux des raisins pendant la vendange et à la cuverie avant la vinification. Vinification traditionnelle.

DEGUSTATION

Couleur rouge cerise sombre, très brillante.
Des arômes de fruits frais sublimés par une touche épicée.
Vif en bouche, avec une bonne structure tannique, c'est un vin élégant, avec une longue finale.

ACCORDS METS ET VIN

Idéal avec les viandes rouges grillées ou rôties, les gibiers à plumes et les fromages moyennement affinés.

TEMPERATURE DE SERVICE ET GARDE

A servir à 16°.

Ce vin a un potentiel de garde de 3 à 4 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 – www.louismax.com