

Louis Max[👑]
Singulier depuis 1859

BOURGOGNE PINOT NOIR BEAUCHARME

TERROIR

Unique cépage de la Côte, le pinot noir est notre fierté. Il s'exprime différemment selon s'il est cultivé en Côte de Beaune (il est alors très fin, délicat) ou en Côte de Nuits (il est dans ce cas plus ferme, plus tannique). En Côte Chalonnaise, il est fruité, gourmand, rond, généreux, facile. Ce vin est issu d'un assemblage de raisins provenant de l'ensemble de la Bourgogne.

CEPAGE

100% Pinot Noir

VINIFICATION

Vendanges manuelles avec un tri rigoureux des raisins avant la vinification. Fermentation traditionnelle.

DEGUSTATION

Rouge vif avec de jolis reflets violacés.

Un nez rempli d'arômes de petits fruits rouges (framboises, cerises).

En bouche, des tanins soyeux et fondus, et beaucoup de fruité.

ACCORDS METS ET VIN

Se marie parfaitement avec toutes vos viandes rouges, vos gibiers, ainsi que vos fromages forts.

TEMPERATURE DE SERVICE ET CONSERVATION

Un vin à déguster à 16°.

C'est un vin prêt à boire, mais qui peut se conserver plusieurs années dans de bonnes conditions.

