

Louis Max

Singulier depuis 1859

BOURGOGNE PINOT NOIR VIN BIOLOGIQUE

TERROIR

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

CEPAGE

100% Pinot Noir.

VINIFICATION

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

DEGUSTATION

Belle robe rouge rubis aux reflets violets.

Un nez de fruits frais (fraise des bois, cerise) avec une touche de poivre et de réglisse.

Avec ses tanins souples et beaucoup de fruité en bouche, ce vin est très bien équilibré.

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.



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