

Climats Louis Max

Haute Vallée

Chardonnay ~ IGP Pays d'Oc

LES CLIMATS DE LOUIS MAX

Un CLIMAT définit les conditions uniques d'une parcelle de vigne (terroir, sol, exposition, ...). Les Climats représentent l'excellence des vins Français. La Maison Louis Max en Bourgogne élabore ses grands vins depuis 1859. Nous avons étendu notre savoir-faire dans le Sud, où nous sommes propriétaire de vignobles. Cette expertise nous a permis d'identifier ces Climats uniques, très propices à la culture du Pinot Noir et du Chardonnay.

HAUTE VALLEE

Les vignes s'élèvent jusqu'à 400 mètres d'altitude dans ce climat de la Haute Vallée. L'ensoleillement est maximum mais la fraîcheur est conservée par l'altitude et les vents qui balayent le vignoble. Ici c'est la lumière qui fait la différence ! Elle nous permet de mener la maturité à son point recherché afin de produire des vins concentrés. L'élevage boisé apporte de la gourmandise et de la profondeur.

CEPAGE

100% Chardonnay

VINIFICATION

Vinification traditionnelle avec élevage partiel en fûts de chêne.

DEGUSTATION

Belle robe or pâle, intense et brillante.
Des arômes de fruits frais, de fleurs blanches et de miel.
C'est un vin riche, ample et harmonieux.

ACCORDS METS ET VIN

A déguster en apéritif, avec les poissons et crustacés ou du fromage de chèvre.

TEMPERATURE DE SERVICE ET GARDE

A boire dans les 3 ans, servi à 12°C.

