

# Tandem

## Chardonnay-Viognier

### TERROIR

La Maison Louis Max est établie à Nuits-Saint-Georges en Bourgogne depuis 1859. Nous possédons plus de 220 hectares de vignes en Bourgogne et dans le sud de la France avec le Château Pech Latt et le Domaine la Lyre. Notre connaissance de la Bourgogne et notre expertise dans le sud de la France nous permettent de vous proposer ce vin bicépage unique, combinant la fraîcheur du Chardonnay avec les arômes exubérants du Viognier.

### CEPAGE

Chardonnay, Viognier

### VINIFICATION

Vendange à maturité optimale avec un tri rigoureux des raisins avant la vinification. Vinification traditionnelle.

### DEGUSTATION

Belle robe or pale aux reflets verts.  
Des arômes de pêche blanche et de fleurs (acacia, aubépine).  
En bouche, c'est un vin très frais et bien équilibré.

### ACCORDS METS ET VINS

Idéal à l'apéritif, sur du poisson grillé ou un plateau de fruits de mer.

### TEMPERATURE DE CONSERVATION ET GARDE

A conserver pendant 4 ans et à servir à 12°.

