

Louis Max[👑]
Singulier depuis 1859

COTE DE NUITS-VILLAGES

TERROIR

L'appellation Côte de Nuits-Villages est produite sur les villages de Fixin et Brochon au nord de Nuits-Saint-Georges, et Premeaux-Prissey, Comblanchien et Corgoloin au sud.

Ce Côte de Nuits Villages est produit sur une parcelle près de Comblanchien et Prémieux-Prissey, sur un terroir très calcaire en pente douce et régulière.

CEPAGE

100% Pinot Noir

VINIFICATION

Vendange manuelle, avec un tri rigoureux des raisins avant la vinification et semi-égrappage. Fermentation traditionnelle, puis élevage en fûts de chêne pendant 12 mois.

DEGUSTATION

Robe rouge grenat intense, avec des reflets violacés. Au nez, des arômes délicats de petits fruits rouges (cerise, groseille, framboise) relevés par des notes épicées (cannelle).

Riche en bouche, il possède une belle structure tannique tout en restant fruité et rond, un bel équilibre.

ACCORDS METS ET VIN

Accompagnera parfaitement les viandes en sauce, l'agneau rôti, les viandes rouges grillées, et les fromages affinés de type Munster ou Epoisses.

TEMPERATURE DE SERVICE ET CONSERVATION

A servir à 16°.

Ce vin gagnera à être conservé pendant 5 à 8 ans.



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
Email : louismax@louis-max.fr – Web : www.louismax.com