

*Louis Max*<sup>👑</sup>  
*Singulier depuis 1859*

## GEVREY CHAMBERTIN 1<sup>ER</sup> CRU CLOS PRIEUR

### TERROIR

Le village de Gevrey-Chambertin est situé au cœur de la Côte de Nuits, entre Dijon et Nuits-Saint-Georges. Le vignoble est très bien exposé à l'Est, ce qui lui confère un grand potentiel. Les sols, complexes, sont constitués de marnes, de d'argile et de calcaire. Le 1<sup>er</sup> Cru Clos Prieur se trouve au centre de l'appellation, juste en face du Grand Cru Mazis-Chambertin.

### CEPAGE

100% Pinot Noir

### VINIFICATION

Vendanges manuelles, avec un tri rigoureux des raisins avant la vinification, et égrappage complet. Vinification traditionnelle et élevage en fûts de chêne pendant 18 mois, dont 30% de fûts neufs.

### DEGUSTATION

Couleur rouge rubis intense.

Au nez, de jolis arômes de petits fruits (fraise, mûre) et de fleur (violette). On retrouve des arômes complexes de truffe et de gibier après quelques années de maturation.

En bouche, c'est un vin riche et puissant, avec une bonne structure, des tanins voluptueux et une finale très longue.

### ACCORDS METS ET VIN

Accompagnera toutes les viandes rouges, et particulièrement les viandes de caractère comme les gibiers en sauce. Se marie également très bien avec les fromages forts, comme le Citeaux, l'Époisse ou l'Ami du Chambertin.

### TEMPERATURE DE SERVICE ET GARDE

A servir à 16°.

Déjà très agréable jeune, ce Gevrey-Chambertin est un vin de garde, de 10 à 20 ans.



LOUIS MAX

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](mailto:louismax@louis-max.fr) – [www.louismax.com](http://www.louismax.com)