

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

## NUITS-SAINT-GEORGES 1<sup>ER</sup> CRU LES DAMODES

### TERROIR

Les vins d'appellation Nuits-Saint-Georges sont produits sur les terroirs des villages de Nuits-Saint-Georges et Prémieux-Prissey. Les sols sont principalement composés de marnes et de calcaire.

Les 1<sup>er</sup> Cru les Damodes est celui le plus proche du vignoble de Vosne-Romanée, et produit des vins fins et très élégants.

Le nom les *Damodes* vient d'une déformation des mots les *Dames Hautes*. On raconte que ce climat a été nommé ainsi au moyen-âge en l'honneur des femmes du village.

### CEPAGE

100% Pinot Noir

### VINIFICATION

Vendanges manuelles avec un tri rigoureux des raisins avant la vinification. Vinification traditionnelle en cuve bois. Elevage en fûts de chêne pendant 15 mois, dont 30% de fûts neufs.

### DEGUSTATION

Rouge rubis intense, très pur et brillant.

Des arômes de petits fruits rouges, de rose et une pointe de réglisse, complétés par des notes de fruit à l'eau-de-vie (prune) et d'épices.

Bien structuré et puissant en bouche, c'est un vin très élégant. Les tanins sont soyeux et voluptueux, belle finale persistante.

### ACCORDS METS ET VIN

Ce vin s'accorde parfaitement avec les viandes rouges en sauce, les entrecôtes grillées, et les viandes rôties. Egalement idéal avec les fromages affinés.

### TEMPERATURE DE SERVICE ET GARDE

A servir à 16°.

Potentiel de garde de 15 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