

Louis Max[👑]
Singulier depuis 1859

NUITS-SAINT-GEORGES LES LIEVRES

TERROIR

Les vins d'AOC Nuits Saint Georges sont produits sur des terroirs délimités sur les communes de Nuits Saint Georges et Prémieux-Prissey.

Les sols sont composés essentiellement de calcaire et de marnes. Le terroir de Nuits-Saint-Georges est situé à proximité des plus grands crus de Bourgogne.

CEPAGE

100% Pinot Noir

VINIFICATION

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

DEGUSTATION

Belle robe rouge rubis, intense, limpide et brillante.

Au nez, des arômes puissants de cerises, de cassis associés à des notes animales et d'épices.

Très belle concentration en bouche et une très grande longueur, harmonie entre des tanins soyeux et les petits fruits rouges, le tout associé à un boisé vanillé très élégant.

ACCORDS METS ET VIN

Accompagnera parfaitement les viandes grillées ou en sauce, les gibiers marinés ou rôtis. Se marie également avec les fromages forts.

TEMPERATURE DE SERVICE ET CONSERVATION

A servir à 16°C.

C'est un vin qui peut se garder de 10 à 15 ans.

