

LOUIS  MAX
Sud

Viognier

LE BON HOMME

TERROIR

La Maison Louis Max élabore ses grands vins depuis 1859 à Nuits Saint Georges en Bourgogne. Nous avons étendu notre savoir faire dans le Sud, où nous sommes propriétaires d'un Domaine dans la Vallée du Rhône. Nous avons élaboré ce vin riche et complexe grâce à notre connaissance des terroirs du Languedoc et à notre expérience du cépage rhodanien Viognier.

CEPAGE

Viognier

VINIFICATION

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

DEGUSTATION

Une belle couleur jaune or intense.

De très jolis arômes puissants d'abricot et d'amande grillée, c'est un vin très riche et très exubérant en bouche.

ACCORDS METS ET VINS

Parfait à l'apéritif, sur des poissons ou fruits de mer et sur les viandes blanches en sauce.

TEMPERATURE DE CONSERVATION ET GARDE

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

