



## Bourgogne rouge

### Bourgogne Pinot Noir

Unique cépage de la Côte, le pinot noir est notre fierté. Il s'exprime différemment selon qu'il est cultivé en Côte de Beaune (il est alors très fin, délicat, en somme très féminin), ou en Côte de Nuits (il est dans ce cas plus ferme, plus tannique). En Côte Chalonnaise, il est fruité, gourmand, rond, généreux, facile.



### Cépage

100% pinot noir

### Note de Dégustation

Robe	Une robe soutenue, rouge vermillon, très brillante.
Nez	Les arômes sont très expressifs, mêlant la réglisse, le tanin et les petits fruits à baies rouges et noires tels que le cassis, la groseille . □
Bouche	En bouche , l'attaque est tendre , finement vanillée par un élevage en fûts de chênes , le caractère se développe , le fruité apparaît laissant une impression de jeunesse , la longueur est belle, voilà un vin typé corsé sans être trop puissant, souple et harmonieux . □
Garde	C'est un vin sympathique qui se prête à tout un repas , sa jeunesse, son fruité le rendent prêt très jeune , sa structure permet de le conserver 5 années encore si les conditions de conservations sont respectées . □
Température de service	Un service un peu frais lui rendra toute sa fraîcheur , servez-le à une température proche de 12°C-13°C . Utilisez un verre ballon.



BOURGOGNE  
**LOUIS MAX**  
FONDÉ EN 1859  
NUITS-SAINT-GEORGES

## Accord Mets/Vins

C'est un vin suffisamment riche pour accompagner une viande rouge grillée ou rôtie, quelques viandes de gibiers pas trop fortes conviendront aussi. Si on le sert au fromage, on choisira une pâte molle. □