



MOILLARD

Fixin

Histoire

La Maison Moillard est une institution à Nuits-Saint-Georges. Notre Maison possède un savoir-faire unique dans l'art de l'élaboration et de l'élevage des vins et Crémants de Bourgogne et propose aujourd'hui une belle sélection d'appellations sur toute la Bourgogne, de Chablis à Mâcon et jusqu'au Beaujolais.

Cépage

Pinot Noir

Origine

Situé au Nord de la Côte de Nuits, le village de Fixin est situé entre Dijon et Gevrey-Chambertin.

Vinification

Vinification traditionnelle en cuves thermo-régulées. Macération pré-fermentaire à froid pendant une dizaine de jours, cuvaison longue au cours de laquelle pigeages et remontages sont pratiqués de façon optimale. Elevage en fûts de chêne pendant 13 mois. 30% de fûts neufs et 70% de fûts de 1 à 5 vins. Les chênes proviennent essentiellement de la région des Vosges.

Type de sol

Sols bruns calcaires avec des nuances plus marneuses à certains endroits



Couleur

Robe soutenue profonde à reflets violines.



Nez

Joli nez de fruits rouges avec un fond poivré.



Palais

La bouche est soyeuse avec des tanins bien faits et quelques notes vanillées. Finale puissante qui apporte volume et ampleur

Recommandations

Viandes goûteuses comme l'agneau rôti, la côte de boeuf, le magret de canard ou les gibiers à poils. Recettes épicées. Fromages à fortes saveurs type Livarot, Munster, Maroilles, Epoisses, Langres, Ami du Chambertin, Soumaintrain...

Services

14 - 16°C

Potentiel de garde

À boire dans les 5 ans



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com