

Moillard

Bourgogne Pinot Noir "Signature"

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

Les raisins proviennent exclusivement de parcelles situées au cœur de la Côte-d'Or.

Vinification

Vinification traditionnelle, après un tri sévère les raisins sont refroidis en cuve inox pendant 5 à 7 jours pour en révéler le fruit. Fermentation en cuve thermo-régulée avec pigeages et remontages réguliers. Cuvaison longue. Entonnage en fût de chêne de 228L âgés de 1 à 4 vins et 40% de fûts neufs. Elevage pendant 12 à 15 mois avec fermentation malolactique naturelle.

Type de sol

Calcaires mêlés à des marnes argileuses.

Couleur

Une jolie robe soutenue aux reflets violacés.

Nez

Un nez aux notes boisées soutenu par des arômes de fruits rouges et noirs.

Palais

La bouche est puissant et racée. Les tanins sont soyeux. La dégustation se termine sur une finale persistante.

Recommandations

Idéal sur un fondant de veau.

Services

14 - 15°C

Potentiel de garde

À boire dans les 2 ans