



## MOILLARD

### Bourgogne Pinot Noir "Signature" 2018

#### 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. Cuvaision 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



MAISON  
FRANÇOIS MARTENOT  
BEAUNE

[www.maisonfrancoismartenot.com](http://www.maisonfrancoismartenot.com)