



MOILLARD

Gevrey-Chambertin

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 Gevrey-Chambertin est le point d'entrée des « Champs-Élysées de la Bourgogne » et présente ses plus fabuleux Grands Crus : Chambertin, Clos de Bèze...

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. Macération post-fermentaire à 30°C. Elevage en fûts de chêne pendant 10 à 12 mois. 40% de fûts neufs.

Type de sol

Sols bruns calciques et bruns calcaires, bénéficiant de marnes recouvertes d'éboulis et de limons rouges venus du plateau.



Couleur

Rouge rubis profond et intense.



Nez

Ce vin offre au nez des arômes de fruits noirs comme la mûre ou la myrtille accompagnés de réglisse ou de cacao.



Palais

En bouche on retrouve les épices dans un boisé fin et élégant. Les tannins sont souples et denses, ils accompagnent le fruit du nez dans une finale longue.

Recommandations

Viandes goûteuses comme l'agneau rôti, la côte de bœuf, 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 8 ans



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com