



MOILLARD

Nuits-Saint-Georges

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

Vignoble situé autour de la ville de Nuits-Saint-Georges, renommée depuis des siècles pour sa production de Bourgogne rouges. Il a donné son nom à la Côte de Nuits.

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. Elevage en fûts pendant 10 à 12 mois. 30% de fûts neufs.

Type de sol

Les sols proviennent des limons à cailloutis descendus de la Côte.



Couleur

Une robe rubis aux reflets violets.



Nez

Le nez est une véritable explosion de fruits rouges, d'épices et de notes boisées. Avec le temps cette intensité va se fondre pour gagner en complexité et en élégance.



Palais

La bouche est charnue, sur des arômes murs de confiture de fraise. Les tanins sont encore très présents en fin de bouche et assureront un beau potentiel de garde.

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 10 ans



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com