



MOILLARD

Beaune

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

Cette appellation se situe au cœur de la Côte de Beaune, aux pieds de collines surplombant cette célèbre ville, capitale des vins de Bourgogne.

Vinification

Vinification classique en cuve inox thermo-régulée, sur une période d'environ 3 semaines: Macération pré-fermentaire à froid autour de 8°C. Pigeages et remontages pour l'extraction de la couleur et de la structure. Fermentation avec pic de température autour de 30°C. Macération post fermentaire à 25°C. Elevage en fut pendant 8 à 16 mois avec fermentation malolactique. 20 à 30% de fût neuf.

Type de sol

Le sol est composé de calcaires mêlés à des argiles.



Couleur

Une robe éclatante et vive, lumineuse.



Nez

Au nez, belle intensité aromatique : fruits rouges mûrs et fruits exotiques.



Palais

Ces nuances se retrouvent en bouche, avec de la générosité, et une belle structure finale. Les notes boisées de café et de bacon sont persistantes.

Recommandations

Idéal sur les viandes à saveurs relativement fortes comme le bœuf rôti, braisé ou en sauce, le gigot d'agneau, les gibiers à plume et le porc grillé. Fromages à saveur douce du type Vacherin, Brie de Meaux, Cîteaux...

Services

15 - 16°C

Potentiel de garde

À boire dans les 5 ans



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com