



MOILLARD

Pommard

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

Au cœur de la Côte de Beaune, le village de Pommard est situé en pleine pente, au beau milieu du vignoble.

Vinification

Vendanges manuelles. Vinification traditionnelle en cuves thermo-régulées. Macération pré-fermentaire à froid, maîtrise des températures, cuvaison longue au cours de laquelle pigeages et remontages sont pratiqués de façon optimale. Macération post-fermentaire à 30°C pendant 5 jours. Elevage en fûts de chêne pendant 18 mois. 40% de fûts neufs et 60% de fûts de 1 à 3 vins. Les chênes proviennent essentiellement de la région des Vosges.

Type de sol

Sols argilo-calcaires bien drainés grâce à un cailloutis de débris rocheux.



Couleur

Une robe rouge profond aux reflets rubis.



Nez

Belle expression de fruits rouges murs qui se marient aux arômes boisés et épicés.



Palais

En bouche, on retrouve un vin ample et généreux, avec des tanins bien présents qui marquent la finale avec caractère, virilité et typicité. Ce vin va gagner en complexité avec les années, d'autant qu'il présente un joli potentiel de garde.

Recommandations

Les viandes rouges grillées ou en sauce, les pavés de bœuf, l'agneau ou les volailles en civet apprécieront la texture ferme de ses tanins et ses arômes concentrés. Fromages aux saveurs développées : Epoisses, Langres, Soumaintrain, Livarot mais également Comté.

Services

15 - 17°C

Potentiel de garde

À boire dans les 8 ans



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com