

MOILLARD

Volnay

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

Niché en hauteur sur les Côtes de Beaune, le village de Volnay se situe entre Pommard et Meursault.

Vinification

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. Elevage en fûts de chêne pendant 12 mois. 30% de fûts neufs et 70% de fûts de 1 à 5 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

Rubis intense.



Nez

Un joli nez de cerises mûres, de violette et d'épices douces.



Palais

La bouche est soyeuse et fraîche, structurée, avec des tanins souples, et soutenue par une belle longueur.

Recommandations

Idéal sur des plats raffinés à base de volailles ou de gibiers à plumes rôtis, braisés ou laqués. Sa grande intensité aromatique lui permet aussi d'accompagner des tajines par exemple.

Services

14 - 16°C

Potentiel de garde

À boire dans les 5 ans



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com