



MOILLARD

Saint-Romain

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

Saint-Romain se situe au cœur de la Côte de Beaune, juste à côté du village de Meursault. Le vignoble a une orientation Sud/Sud-Est et Nord/Nord-Est.

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 cuve pendant 8 à 16 mois avec fermentation malolactique.

Type de sol

Sols marneux et calcaires.



Couleur

Robe rouge brillante aux reflets violets.



Nez

Nez plaisant, ouvert sur des arômes de petits fruits soutenus par une persistance toastée.



Palais

Bouche fraîche et consistante, marquée par des notes de cassis mariées à des tanins fins qui offrent une belle longueur.

Recommandations

Idéal sur des viandes blanches, volailles ou petit gibier à plume en sauce légère, ou sur des viandes délicates telles que le veau, en blanquette ou juste poêlé. Plus simplement sur des jambons crus ou de la charcuterie. Fromages tendres et crémeux : Brillat-Savarin, Chaource, Cîteaux...

Services

13 - 15°C

Potentiel de garde

À boire dans les 5 ans



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com