

# MOILLARD-GRIVOT

## Gevrey-Chambertin 1er Cru "Les Champeaux" 2017

### Histoire

Moillard-Grivot est une Maison iconique de Côte de Nuits dont la renommée remonte au 19ème siècle. Elle a marqué les mémoires par ses prestigieuses appellations et ses vins rouges d'exception, témoins de l'essor de la Maison.

### Cépage

Pinot Noir

### Origine

Situé au Nord de la Côte de Nuits, le village de Gevrey-Chambertin est le point d'entrée des « Champs- Elysées de la Bourgogne » et présente ses plus fabuleux Grands Crus : Chambertin, Clos de Bèze...

### 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. 40 à 50 % de fût neuf.

### Type de sol

Sols bruns calciques et bruns calcaires, bénéficiant de marnes recouvertes d'éboulis et de limons rouges venus du plateau.



### Couleur

Robe rouge rubis profond et intense.



### Nez

Le bouquet présente une belle expression de notes boisées-torréfiées, de fruits rouges (mûre, myrtille) et de notes plus minérales.



### Palais

Les tanins sont généreux et souples, ce qui rend la bouche droite et structurée. Très bonne longueur, et beau potentiel de garde !

### Recommandations

Ce vin est idéal sur des viandes goûteuses comme l'agneau rôti, la côte de bœuf, le magret de canard ou les gibiers à poils. Parfait également sur des recettes épicées ou des fromages à fortes saveurs type Livarot, Munster, Maroilles, Epoisses, Langres, Ami du Chambertin, Soumaintrain...

### Services

15 - 17°C

### Potentiel de garde

À boire dans les 10 ans



MAISON  
FRANÇOIS MARTENOT  
BEAUNE

[www.maisonfrancoismartenot.com](http://www.maisonfrancoismartenot.com)