



MOILLARD-GRIVOT

Vosne-Romanée 1er Cru "Les Suchots" 2018

Histoire

Moillard-Grivot est une Maison iconique de Côte de Nuits dont la renommée remonte au 19^{ème} 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 coeur de la Côte de Nuits, au-dessus du village de Vosne-Romanée, ce vignoble compte les plus fabuleux Grands Crus rouge de Bourgogne : Romanée-Conti, Romanée Saint-Vivant, La Romanée, La Tâche, La Grande Rue, Richebourg... On trouve sur ces terres la plus sublime expression du Pinot Noir. Le climat « Les Suchots » surplombe le village de Vosne-Romanée.

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

Calcaires mêlés à des marnes argileuses selon une profondeur qui varie de quelques dizaines de centimètres à 1 mètre.



Couleur

Robe grenat aux reflets sombres.



Nez

Une sensation de puissance ressort lorsque l'on déguste ce vin : une belle intensité aromatique de fruits rouges, d'épices et de notes torréfiées.



Palais

En bouche, belle structure d'une ampleur exceptionnelle qui vous tient en émoi pendant de longues secondes !

Recommandations

Idéal sur des plats raffinés à base de volailles ou de gibiers à plume rôtis, braisés ou laqués. Sa grande intensité aromatique lui permet aussi d'accompagner des couscous ou tajines. Fromages moyennement forts : Camembert, Saint Paulin, Morbier, Reblochon...

Services

14 - 16°C

Potentiel de garde

À boire dans les 8 ans



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com