

MOILLARD-GRIVOT

Nuits-Saint-Georges

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

Vignoble situé autour de la ville de Nuits-Saint-Georges, renommée depuis des siècles pour sa production de Bourgogne rouges. Il a donné son nom à la Côte de Nuits.

Vinification

Vinification classique en cuve inox thermorégulée, sur une période d'environ 3 semaines: Macération préfermentaire 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. 30% de fût neuf.

Type de sol

Les sols proviennent des limons à cailloutis descendus de la Côte.



Couleur

Une robe rubis aux reflets violets.



Nez

Le nez est une véritable explosion de fruits rouges, d'épices et de notes boisées. Avec le temps cette intensité va se fondre pour gagner en complexité et en élégance.



Palais

La bouche est charnue, sur des arômes mûrs de confiture de fraise. Les tanins sont encore très présents en fin de bouche et assureront un beau potentiel de garde.

Recommandations

Viandes goûteuses comme l'agneau rôti, la côte de boeuf, le magret de canard ou les gibiers à poils. Recettes épicées. Fromages à fortes saveurs type Livarot, Munster, Maroilles, Epoisses, Langres, Ami du Chambertin, Soumaintrain...

Services

14 - 16°C

Potentiel de garde

À boire dans les 10 ans



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com