

MOILLARD-GRIVOT

Pommard 1er Cru "Les Grands Épenots" 2015

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

Au cœur de la Côte de Beaune, le village de Pommard est situé en pleine pente, au beau milieu du vignoble. Le Climat « Les Grands Épenots » se situe à l'entrée du vignoble de Pommard en venant de Beaune, à droite de la Route Départementale 973.

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. 40% à 50% de fût neuf.

Type de sol

Sols argilo-calcaires bien drainés grâce à un cailloutis de débris rocheux.



Couleur

Robe rubis intense.



Nez

Les premières notes aromatiques laissent déjà percevoir une grande complexité : framboise, rose fanée, réglisse, café.



Palais

L'attaque est très riche et généreuse, la finale plus élégante et distinguée. L'ensemble forme un vin avec un grand potentiel de garde.

Recommandations

Idéal sur des viandes rouges grillées ou en sauce, les pavés de bœuf, l'agneau ou les volailles en civet. S'accorde aussi avec les fromages aux saveurs développées : Epoisses, Langres, Soumaintrain, Livarot mais également Comté.

Services

15 - 17°C

Potentiel de garde

À boire dans les 10 ans



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com