



# MOILLARD

## Fixin 2018

### Histoire

Ce domaine emblématique produit essentiellement des vins rouges issus de la Côte de Nuits, reconnue comme un terroir d'excellence pour l'expression du Pinot Noir. Les vins Moillard sont d'une finesse et d'une élégance rares.

### Cépage

Pinot Noir

### Origine

Situé au Nord de la Côte de Nuits, le village de Fixin (prononcé "Fissin") est situé entre Dijon et Gevrey-Chambertin.

### 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. 20 à 30% de fût neuf.

### Type de sol

Sols bruns calcaires avec des nuances plus marneuses à certains endroits.



#### Couleur

Robe rouge vif brillante.



#### Nez

Vin charmant au nez fruité relevé d'une touche florale.



#### Palais

Bouche harmonieuse étoffée de tanins ronds, évoque la framboise pour laisser une finale longue et agréable. Vin élégant et représentatif de l'appellation.

### Recommandations

Idéal avec des viandes goûteuses comme l'agneau rôti, la côte de bœuf, le magret de canard ou les gibiers à poil. 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 5 ans



MAISON  
FRANÇOIS MARTENOT  
BEAUNE

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