



MOILLARD

Beaune 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

Cette appellation se situe au cœur de la Côte de Beaune, aux pieds de collines surplombant cette célèbre ville, capitale des vins de Bourgogne.

Vinification

Vinification traditionnelle : Pressurage direct à réception des raisins en pressoir pneumatique, débouillage, stabulation à froid pendant 48h. Fermentation en fût, à basse température 16/20° pour préserver les arômes. Elevage sur lie totale en fût pendant 8 à 16 mois avec bâtonnage régulier. 20 à 30 % fût neuf.

Type de sol

Le sol est composé de calcaires mêlés à des argiles.



Couleur

Une robe éclatante et vive, lumineuse.



Nez

Au nez, belle intensité aromatique : fruits rouges mûrs et fruits exotiques.



Palais

Ces nuances se retrouvent en bouche, avec de la générosité, et une belle structure finale. Les notes boisées de café et de bacon sont persistantes.

Recommandations

Idéal sur les viandes à saveurs relativement fortes comme le bœuf rôti, braisé ou en sauce, le gigot d'agneau, les gibiers à plume et le porc grillé. Fromages à saveur douce du type Vacherin, Brie de Meaux, Cîteaux...

Services

15 - 16°C

Potentiel de garde

À boire dans les 5 ans



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com