

# MOILLARD

## Volnay 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

Niché en hauteur sur les Côtes de Beaune, le village de Volnay se situe entre Pommard et Meursault.

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



#### Couleur

Belle couleur rubis intense et lumineuse.



#### Nez

Ce Volnay dévoile un nez de cerises mûres, de violette et d'épices douces.



#### Palais

La bouche est soyeuse et fraîche, structurée par des tanins souples. Belle longueur en finale.

### Recommandations

Idéal sur des plats raffinés à base de volailles ou de gibiers à plumes 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 5 ans



MAISON  
FRANÇOIS MARTENOT  
BEAUNE

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