

# MOILLARD-GRIVOT

## Côtes de Nuits-Villages

2018

### Histoire

Moillard-Grivot est une Maison iconique de Côte de Nuits dont la renommée remonte au 19<sup>ème</sup> 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

Les Côte de Nuits-Villages sont produits en Côte de Nuits au Nord sur les communes de Fixin et Brochon et au Sud sur Premeaux-Prissey, Comblanchien et Corgoloin.

### 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

Calcaires durs et très caillouteux sur une pente régulière et faible. A la base du coteau, sols bruns recouvert de limons accumulés.



#### Couleur

Robe pourpre intense.



#### Nez

Arômes de fruits rouges frais très intenses (cerise, groseille, cassis) avec des pointes d'épices (cannelle).



#### Palais

Un vin souple aux tanins fondus possédant du gras, de la rondeur et une belle profondeur.

### Recommandations

Vin rond, idéal pour les viandes blanches comme le lapin mais aussi l'agneau et le canard, et sur des viandes grillées. Surprenant sur des plats salés/sucrés ou légèrement épicés (canard à l'orange, tajines...). Fromages moyennement forts : Camembert, Saint Paulin, Morbier, Reblochon...

#### Services

14 - 16°C

#### Potentiel de garde

À boire dans les 3 ans



MAISON  
FRANÇOIS MARTENOT  
BEAUNE

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