Moillard-Grivot

Chambolle-Musigny

2017

Histoire

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

Situé au cœur de la Côte de Nuits, autour du petit village de Chambolle-Musigny, l'appellation compte de nombreux Premiers Crus (dont le renommée « Les Amoureuses ») et 3 Grands Crus : Musigny, Bonnes-Mares et Clos de Vougeot.

Vinification

Vendanges manuelles. Vinification traditionnelle en cuve thermo-régulée. Macération pré-fermentaire à froid pendant une dizaine de jours, cuvaison longue au cours de laquelle pigeages et remontages sont pratiqués de façon optimale. Elevage en fûts de chêne pendant 12 mois.

Type de sol

Le coteau est proche de la roche-mère au sol peu épais. De nombreuses fissures dans le calcaire dur permettent aux racines de chercher leur bonheur loin dans le sous-sol. Des blocs et graviers assurent un bon drainage au bas de la combe.

Couleur

Robe rubis aux reflets ambrés.

Nez

L'élégance et la finesse de ce vin ne font pas de doute : il s'agit bien d'un Chambolle, avec ses notes florales de violette et de pivoine, de petits fruits rouge et de poivre noir.

Palais

Les tanins sont fins et soutiennent délicatement la fin de bouche.

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

14 - 16°C

Potentiel de garde

À boire dans les 5 ans