

DOMAINE MOILLARD

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits 2020

Geschichte

Dieses berühmte Weingut erzeugt vor allem Rotweine aus der Côte de Nuits, die als hervorragendes Terroir für den besonderen Ausdruck des Pinot Noir bekannt ist. Die Moillard-Weine zeichnen sich durch seltene Finesse und Eleganz aus.

Rebsorte

Pinot Noir

Herkunft

Die Bourgogne Hautes-Côtes-de-Nuits werden westlich über der Côte de Nuits, vom Wald von Corton bis zu den Anhöhen von Gevrey-Chambertin angebaut. Die Reben liegen auf einer Höhe von 300 bis 400 Metern.

Vinifizierung

Handlese in durchbrochene Kisten. Traditionelle Weinbereitung in temperaturregulierten Tanks. Kalte Vorgärungsmazeration, Temperaturregulierung, lange Maischegärung mit optimalem Unterstoßen und Überpumpen des Tresterhutes. Ausbau auf Feinhefe in 1 bis 5 Jahre alten Eichenfässern und dauert 10 Monate. Die Eichen stammen hauptsächlich aus der Vogesen-Region.

Bodenart

Lehm-Kalk-Böden, die aus der Verwitterung des Kalksteins und Mergels des Substrats entstanden sind.



Farbe

Granatrot.



Nase

Die Aromen sind reif und intensiv: schwarze Johannisbeeren, rote Johannisbeeren, Pflaumen, Pfeffer und Zimt.



Mund

Diese aromatische Fülle findet sich am Gaumen wieder, mit feinen und zarten Gerbstoffen und einer schönen Lebendigkeit im Abgang, die Knackigkeit und Frische bringt. Ein süffiger und schmeichelnder Wein, der jung zu trinken ist.

Empfehlungen

Ein runder Wein, ideal zu hellem Fleisch wie Kaninchen, aber auch zu Lamm und Ente sowie zu gegrilltem Fleisch. Überraschend zu süß-sauren oder leicht pikanten Gerichten (Ente in Orangensauce, Tajine ...). Mittelkräftige Käsesorten: Camembert, Saint Paulin, Morbier, Reblochon.

Trinktemperatur

14 - 16 °C

Lagerfähigkeit

Innerhalb von 3 Jahren zu trinken



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com