

DOMAINE MOILLARD

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits 2020

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

Chardonnay

Origine

Les Bourgogne Hautes-Côtes-de-Nuits surplombent la Côte de Nuits par l'Ouest, du bois de Corton aux hauteurs de Gevrey-Chambertin. Le vignoble est situé entre 300 et 400 mètres d'altitude.

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. 25 % fût neuf.

Type de sol

Sols argilo-calcaires, résultant de l'altération des calcaires et des marnes du substrat.



Couleur

La robe est brillante, jaune aux reflets verts.



Nez

Le nez citronné est expressif et minéral, bien marié à des notes de fruits secs.



Palais

La bouche est fraîche, droite, avec une persistance aromatique plaisante de fleurs blanches et une finale légèrement grillée.

Recommandations

La vivacité du vin s'associe parfaitement aux escargots. Parfait également sur de la volaille (en blanquette ou grillée), des poissons crus ou des crustacés. Fromages : Camembert, Brie, Bleu de Bresse, fromages de chèvre, Gruyère, Gouda...

Services

10 - 12°C

Potentiel de garde

À boire dans les 3 ans



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com