

DOMAINE MOILLARD

Nuits-Saint-Georges "Les Argillats"

2019

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 Weinberge rund um das Städtchen Nuits-Saint-Georges sind seit Jahrhunderten für ihre roten Burgunderweine bekannt. Das Weinbaugebiet Côte de Nuits ist nach danach benannt. „Les Argillats“ ist eine Südlage auf einer Höhe zwischen 250 und 300 m.

Vinifizierung

Traditionelle Weinbereitung in temperaturregulierten Tanks. Etwa zehn Tage dauernde Vorgärungsmazeration, lange Maischegärung mit optimalem Unterstoßen und Überpumpen des Tresterhutes. 5-tägige Maischung nach Gärungsprozess bei 30°C. Ausbau über 18 Monate in Eichenfässern. 30 % neue Fässer und 70 % Fässer, in denen 1 bis 3 Weine ausgebaut wurden. Die Eichen stammen hauptsächlich aus der Vogesen-Region.

Bodenart

Die Böden bestehen aus kiesigem Schluff, der sich vom Hang abgesetzt hat.



Farbe

Rubinrot mit violetten Reflexen.



Nase

Aromen von Kirschen, Erdbeeren, schwarzen Johannisbeeren und mineralische Noten.



Mund

Eine schöne Länge am Gaumen, Komplexität und Finesse. Die schwarzen Früchte sind dominierend und der würzige Abgang verstärkt den Eindruck von Kraft. Ausgewogene Struktur, ein hervorragendes Alterungspotenzial.

Empfehlungen

Deftige Fleischspeisen wie gebratenes Lamm, Rinderkotelett, Entenbrust oder Haarwild. Würzige Speisen. Geschmacksintensive Käsesorten wie Livarot, Munster, Maroilles, Epoisses, Langres, Ami du Chambertin, Soumaintrain usw.

Trinktemperatur

14 - 16 °C

Lagerfähigkeit

Innerhalb von 10 Jahren zu trinken.



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com