

DOMAINE MOILLARD

Nuits-Saint-Georges "Les Argillats"

2019

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

Pinot Noir

Origine

Vignoble situé autour de la ville de Nuits-Saint-Georges, renommée depuis des siècles pour sa production de Bourgogne rouges. Il a donné son nom à la Côte de Nuits. Le lieu-dit "Les Argillats" se situe entre 250 et 300 m d'altitude et est orienté plein Sud.

Vinification

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. Macération post-fermentaire à 30°C pendant 5 jours. Elevage en fûts de chêne pendant 18 mois. 30% de fûts neufs et 70% de fûts de 1 à 3 vins. Les chênes proviennent essentiellement de la région des Vosges.

Type de sol

Les sols proviennent des limons à cailloutis descendus de la Côte.



Couleur

Robe grenat aux reflets rubis.



Nez

Au nez fraises des bois, cassis et framboises.



Palais

Attaque franche, tanins ferment et belle fraîcheur.

Recommandations

Viandes goûteuses comme l'agneau rôti, la côte de bœuf, le magret de canard ou les gibiers à poils. Recettes épicées. Fromages à fortes saveurs type Livarot, Munster, Maroilles, Epoisses, Langres, Ami du Chambertin, Soumaintrain...

Services

14 - 16°C

Potentiel de garde

À boire dans les 10 ans



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com