

# DOMAINE MOILLARD

## Savigny-Lès-Beaune

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

Im Nordwesten der Côte de Beaune. Das Anbaugebiet umgibt das malerische Dorf Savigny-Lès-Beaune. Die Parzelle „Les Pointes“ liegt zwischen Savigny und Aloxe-Corton.

### Vinifizierung

Handlese. Traditionelle Weinbereitung in temperaturregulierten Tanks. Kalte Vorgärungsmazeration, Temperaturregulierung, lange Maischegärung mit optimalem Unterstoßen und Überpumpen des Tresterhutes. Ausbau über 12 Monate in Eichenfässern. 20 % neue Fässer und 80 % Fässer, in denen 1 bis 5 Weine ausgebaut wurden. Die Eichen stammen hauptsächlich aus der Vogesen-Region.

### Bodenart

Der Boden besteht aus Kalk und Lehm.



#### Farbe

Granatrot.



#### Nase

Bukett von frischen schwarzen und roten Beeren (Erdbeeren, rote und schwarze Johannisbeeren, Kirschen, Himbeeren) mit einem Hauch von Vanille.



#### Mund

Am Gaumen vollmundig und rund, aromatisch und leicht würzig. Sehr feine Gerbstoffe. Ein frischer und ausgewogener Gesamteindruck für einen rassigen und eleganten Savigny-Lès-Beaune.

### Empfehlungen

Ideal zu rohem Schinken und feinen, faserigen Fleischsorten (Kaninchen und gekochtes Rindfleisch) oder zu würzigem Fleisch und Geflügel (Curry), Innereien in Sauce und Wildgeflügel. Milde Käsesorten wie Brillat-Savarin, Vacherin, Brie de Meaux, Cîteaux ...

#### Trinktemperatur

14 - 16 °C

#### Lagerfähigkeit

Innerhalb von 5 Jahren zu trinken.



MAISON  
FRANÇOIS MARTENOT  
BEAUNE

[www.maisonfrancoismartenot.com](http://www.maisonfrancoismartenot.com)