

DOMAINE MOILLARD

Savigny-Lès-Beaune

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

Au Nord-Ouest de la Côte de Beaune. Le vignoble entoure le village pittoresque de Savigny-Lès-Beaune. Le lieu-dit « Les Pointes » se trouve entre Savigny et Aloxe-Corton.

Vinification

Vinification traditionnelle en cuves thermo-régulées. Macération pré-fermentaire à froid, maîtrise des températures, cuvaison longue au cours de laquelle pigeages et remontages sont pratiqués de façon optimale. Elevage en fûts de chêne pendant 12 mois. 20% de fûts neufs et 80% de fûts de 1 à 5 vins. Les chênes proviennent essentiellement de la région des Vosges.

Type de sol

Le sol est composé de calcaires mêlés à des argiles.



Couleur

Robe profonde aux reflets grenats.



Nez

Au nez se dégage un bouquet élégant avec des notes florales mêlées à un délicat parfum de fruits rouges.



Palais

En bouche la structure est ronde et harmonieuse avec des arômes légèrement toastés et des tanins soyeux. Final consistant assez minéral.

Recommandations

Idéal sur les jambons crus et les viandes fibreuses et subtiles (lapin et bœuf bouilli), ou les viandes et volailles épicées (curry), les abats en sauce et les gibiers à plumes. Fromages à saveur douce du type Brillat-Savarin, Vacherin, Brie de Meaux, Cîteaux...

Services

15 - 16°C

Potentiel de garde

À boire dans les 5 ans



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com