

# MOILLARD

## Nuits-Saint-Georges 2018

### Histoire

La Maison Moillard est une institution à Nuits-Saint-Georges. Notre Maison possède un savoir-faire unique dans l'art de l'élaboration et de l'élevage des vins et Crémants de Bourgogne et propose aujourd'hui une belle sélection d'appellations sur toute la Bourgogne, de Chablis à Mâcon et jusqu'au Beaujolais.

### 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.

### Vinification

Vinification traditionnelle en cuves thermo-régulées. 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. Elevage en fûts pendant 10 à 12 mois. 30% de fûts neufs.

### Type de sol

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



### Couleur

Une robe rubis aux reflets violets.



### Nez

Le nez est une véritable explosion de fruits rouges, d'épices et de notes boisées. Avec le temps cette intensité va se fondre pour gagner en complexité et en élégance.



### Palais

La bouche est charnue, sur des arômes murs de confiture de fraise. Les tanins sont encore très présents en fin de bouche et assureront un beau potentiel de garde.

### Recommandations

Viandes goûteuses comme l'agneau rôti, la côte de boeuf, 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](http://www.maisonfrancoismartenot.com)