



MOILLARD-GRIVOT

Gevrey-Chambertin 1er Cru "Champonnet" 2017

Histoire

Moillard-Grivot est une Maison iconique de Côte de Nuits dont la renommée remonte au 19ème siècle. Elle a marqué les mémoires par ses prestigieuses appellations et ses vins rouges d'exception, témoins de l'essor de la Maison.

Cépage

Pinot Noir

Origine

Situé au Nord de la Côte de Nuits, le village de Gevrey-Chambertin est le point d'entrée des « Champs- Elysées de la Bourgogne » et présente ses plus fabuleux Grands Crus : Chambertin, Clos de Bèze...

Vinification

Vinification classique en cuve inox thermo-régulée, sur une période d'environ 3 semaines: Macération pré-fermentaire à froid autour de 8°C. Pigeages et remontages pour l'extraction de la couleur et de la structure. Fermentation avec pic de température autour de 30°C. Macération post fermentaire à 25°C. Elevage en fut pendant 8 à 16 mois avec fermentation malolactique. 40 à 50 % de fût neuf.

Type de sol

Sols bruns calcaïques et bruns calcaires, bénéficiant de marnes recouvertes d'éboulis et de limons rouges venus du plateau.



Couleur

Robe rouge rubis profond et intense.



Nez

Le bouquet présente une belle expression de notes boisées-torréfiées, de fruits rouges (mûre, myrtille) et de notes plus minérales.



Palais

Les tanins sont généreux et souples, ce qui rend la bouche droite et structurée. Très bonne longueur, et beau potentiel de garde !

Recommandations

Ce vin est idéal sur des viandes goûteuses comme l'agneau rôti, la côte de bœuf, le magret de canard ou les gibiers à poils. Parfait également sur des recettes épicées ou des fromages à fortes saveurs type Livarot, Munster, Maroilles, Epoisses, Langres, Ami du Chambertin, Soumaintrain...

Services

15 - 17°C

Potentiel de garde

À boire dans les 10 ans



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com