

# MOILLARD-GRIVOT

## Vosne-Romanée 1er Cru "Les Suchots" 2018

### 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 coeur de la Côte de Nuits, au-dessus du village de Vosne-Romanée, ce vignoble compte les plus fabuleux Grands Crus rouge de Bourgogne : Romanée-Conti, Romanée Saint-Vivant, La Romanée, La Tâche, La Grande Rue, Richebourg... On trouve sur ces terres la plus sublime expression du Pinot Noir. Le climat « Les Suchots » surplombe le village de Vosne-Romanée.

### 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

Calcaires mêlés à des marnes argileuses selon une profondeur qui varie de quelques dizaines de centimètres à 1 mètre.



### Couleur

Robe grenat aux reflets sombres.



### Nez

Une sensation de puissance ressort lorsque l'on déguste ce vin : une belle intensité aromatique de fruits rouges, d'épices et de notes torréfiées.



### Palais

En bouche, belle structure d'une ampleur exceptionnelle qui vous tient en émoi pendant de longues secondes !

### Recommandations

Idéal sur des plats raffinés à base de volailles ou de gibiers à plume rôtis, braisés ou laqués. Sa grande intensité aromatique lui permet aussi d'accompagner des couscous ou tajines. Fromages moyennement forts : Camembert, Saint Paulin, Morbier, Reblochon...

### Services

14 - 16°C

### Potentiel de garde

À boire dans les 8 ans



MAISON  
FRANÇOIS MARTENOT  
BEAUNE

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