

# MOILLARD-GRIVOT

## Nuits-Saint-Georges 2018

### Histoire

Moillard-Grivot est une Maison iconique de Côte de Nuits dont la renommée remonte au 19<sup>ème</sup> 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

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 classique en cuve inox thermorégulée, sur une période d'environ 3 semaines: Macération préfermentaire 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. 30% de fût neuf.

### 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 mûrs 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)