



# MOILLARD-GRIVOT

## Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Les Damodes" 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

Vignoble situé autour de la ville de Nuits-Saint-Georges, renommée depuis des siècles pour sa production de Bourgogne rouges, qui donna son nom à la Côte de Nuits. Le climat "Les Damodes" se situe sur une parcelle très pentue. Situé en haut de coteaux, il offre un ensoleillement optimal avec une exposition sud-est.

### 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

Le sol est composé de marne calcaire, moyennement profond.



#### Couleur

Robe rouge rubis.



#### Nez

Un vin généreux qui nous offre un bouquet expressif de fruits rouges (cerise, fraise, groseille), et de notes finement boisées (pain grillé, café).



#### Palais

Belle ampleur dès l'attaque, et finale riche et longue avec une grande complexité aromatique. Très beau potentiel de garde.

### Recommandations

Accompagne à merveille les viandes goûteuses comme l'agneau rôti, la côte de bœuf ou le magret de canard. Recettes épicées. Parfait aussi sur des fromages à fortes saveurs: 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](http://www.maisonfrancoismartenot.com)