

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