

# MOILLARD-GRIVOT

## Pommard 1er Cru "Les Grands Épenots" 2015

### 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

Au cœur de la Côte de Beaune, le village de Pommard est situé en pleine pente, au beau milieu du vignoble. Le Climat « Les Grands Épenots » se situe à l'entrée du vignoble de Pommard en venant de Beaune, à droite de la Route Départementale 973.

### 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. 40% à 50% de fût neuf.

### Type de sol

Sols argilo-calcaires bien drainés grâce à un cailloutis de débris rocheux.



#### Couleur

Robe rubis intense.



#### Nez

Les premières notes aromatiques laissent déjà percevoir une grande complexité : framboise, rose fanée, réglisse, café.



#### Palais

L'attaque est très riche et généreuse, la finale plus élégante et distinguée. L'ensemble forme un vin avec un grand potentiel de garde.

### Recommandations

Idéal sur des viandes rouges grillées ou en sauce, les pavés de bœuf, l'agneau ou les volailles en civet. S'accorde aussi avec les fromages aux saveurs développées : Epoisses, Langres, Soumaintrain, Livarot mais également Comté.

#### Services

15 - 17°C

#### Potentiel de garde

À boire dans les 10 ans



MAISON  
FRANÇOIS MARTENOT  
BEAUNE

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