



MOILLARD

Gevrey-Chambertin 2018

Histoire

Ce domaine emblématique produit essentiellement des vins rouges issus de la Côte de Nuits, reconnue comme un terroir d'excellence pour l'expression du Pinot Noir. Les vins Moillard sont d'une finesse et d'une élégance rares.

Cépage

Pinot Noir

Origine

Situé au Nord de la Côte de Nuits, le village de Gevrey-Chambertin est le point d'entrée des « Champs-Élysées de la Bourgogne » et présente ses plus fabuleux Grands Crus : Chambertin, Clos de Bèze...

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. 20 à 30 % de fût neuf.

Type de sol

Sols bruns calciques et bruns calcaires, bénéficiant de marnes recouvertes d'éboulis et de limons rouges venus du plateau.



Couleur

Rouge rubis profond et intense.



Nez

Ce vin offre au nez des arômes de fruits noirs comme la mûre ou la myrtille accompagnés de réglisse ou de cacao.



Palais

En bouche, on retrouve les épices dans un boisé fin et élégant. Les tannins sont souples et denses, ils accompagnent le fruit du nez dans une finale longue.

Recommandations

Parfait sur des viandes goûteuses comme l'agneau rôti, la côte de bœuf, le magret de canard ou les gibiers à poils. Se marie très bien également avec des recettes épicées ou des 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 8 ans



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com