Moillard-Grivot

Côtes de Nuits-Villages

2018

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

Les Côte de Nuits-Villages sont produits en Côte de Nuits au Nord sur les communes de Fixin et Brochon et au Sud sur Premeaux-Prissey, Comblanchien et Corgoloin.

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

Calcaires durs et très caillouteux sur une pente régulière et faible. A la base du coteau, sols bruns recouvert de limons accumulés.

Couleur

Robe pourpre intense.

Nez

Arômes de fruits rouges frais très intenses (cerise, groseille, cassis) avec des pointes d'épices (cannelle).

Palais

Un vin souple aux tanins fondus possédant du gras, de la rondeur et une belle profondeur.

Recommandations

Vin rond, idéal pour les viandes blanches comme le lapin mais aussi l'agneau et le canard, et sur des viandes grillées. Surprenant sur des plats salés/sucrés ou légèrement épicés (canard à l'orange, tajines...). Fromages moyennement forts : Camembert, Saint Paulin, Morbier, Reblochon...

Services

14 - 16°C

Potentiel de garde

À boire dans les 3 ans