

# MOILLARD-GRIVOT

## Chambolle-Musigny

2017

### 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

Situé au cœur de la Côte de Nuits, autour du petit village de Chambolle-Musigny, l'appellation compte de nombreux Premiers Crus (dont le renommée « Les Amoureuses ») et 3 Grands Crus : Musigny, Bonnes-Mares et Clos de Vougeot.

### Vinification

Vendanges manuelles. Vinification traditionnelle en cuve thermo-régulée. Macération pré-fermentaire à froid pendant une dizaine de jours, cuvaïson longue au cours de laquelle pigeages et remontages sont pratiqués de façon optimale. Elevage en fûts de chêne pendant 12 mois.

### Type de sol

Le coteau est proche de la roche-mère au sol peu épais. De nombreuses fissures dans le calcaire dur permettent aux racines de chercher leur bonheur loin dans le sous-sol. Des blocs et graviers assurent un bon drainage au bas de la combe.



#### Couleur

Robe rubis aux reflets ambrés.



#### Nez

L'élégance et la finesse de ce vin ne font pas de doute : il s'agit bien d'un Chambolle, avec ses notes florales de violette et de pivoine, de petits fruits rouge et de poivre noir.



#### Palais

Les tanins sont fins et soutiennent délicatement la fin de bouche.

### Recommandations

Idéal sur les viandes à saveurs relativement fortes comme le bœuf rôti, braisé ou en sauce, le gigot d'agneau, les gibiers à plume et le porc grillé. Fromages à saveur douce du type Vacherin, Brie de Meaux, Cîteaux...

#### Services

14 - 16°C

#### Potentiel de garde

À boire dans les 5 ans



MAISON  
FRANÇOIS MARTENOT  
BEAUNE

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