

DOMAINE MOILLARD

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits 2020

Geschichte

Dieses berühmte Weingut erzeugt vor allem Rotweine aus der Côte de Nuits, die als hervorragendes Terroir für den besonderen Ausdruck des Pinot Noir bekannt ist. Die Moillard-Weine zeichnen sich durch seltene Finesse und Eleganz aus.

Rebsorte

Chardonnay

Herkunft

Die Bourgogne Hautes-Côtes-de-Nuits werden westlich über der Côte de Nuits, vom Wald von Corton bis zu den Anhöhen von Gevrey-Chambertin angebaut. Die Reben liegen auf einer Höhe von 300 bis 400 Metern.

Vinifizierung

Handlese. Traditionelle Weinbereitung. Die Trauben werden direkt nach ihrer Ankunft im Weinkeller mit pneumatischen Kelnern gepresst. Gärung in temperaturregulierten Edelstahltanks bei 16 °C. Ausbau über 10 Monate in 1 bis 5 Jahre alten Eichenfässern.

Bodenart

Lehm-Kalk-Böden, die aus der Verwitterung des Kalksteins und Mergels des Substrats entstanden sind.



Farbe

Strohgelb mit blassgoldenen Reflexen.



Nase

Aromatische Eleganz mit blumigen und zitrusartigen Noten.



Mund

Am Gaumen frisch und lang, mit einem schönen Säuregerüst und buttrigen Aromen, die im Abgang nachklingen.

Empfehlungen

Die Lebendigkeit des Weins harmoniert perfekt mit Schnecken. Passt auch hervorragend zu Geflügel (Frikassee oder gegrillt), Kalbfleisch in Sauce, rohem oder gebratenem Fisch, auch in Sauce oder zu Krustentieren. Käsesorten: Camembert, Brie, Bleu de Bresse, Ziegenkäse, Greyerzer, Gouda usw.

Trinktemperatur

10 - 12 °C

Lagerfähigkeit

Innerhalb von 3 Jahren zu trinken.



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com