

DOMAINE MOILLARD

Côte de Nuits-Villages

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

Pinot Noir

Herkunft

Die Côtes de Nuits-Villages werden in der Côte de Nuits, im Norden in den Gemeinden Fixin und Brochon und im Süden in Premeaux-Prissey, Comblanchien und Corgoloin erzeugt.

Vinifizierung

Handlese. Traditionelle Weinbereitung in temperaturregulierten Tanks. Kalte Vorgärungsmazeration, Temperaturregulierung, lange Maischegärung mit optimalem Unterstoßen und Überpumpen des Tresterhutes.

Bodenart

Harter Kalkboden, sehr steinig, an einem Hang mit gleichmäßigem und geringem Gefälle. Am Fuße des Hangs braune Böden, mit Schluff bedeckt.



Farbe

Dunkle Robe mit granatroten Reflexen



Nase

Nase mit Beerennoten, elegant holzig.



Mund

Am Gaumen körperreich, mit feinen, kräftigen Gerbstoffen und einem anhaltenden Abgang mit getoasteten Noten.

Empfehlungen

Ein runder Wein, ideal zu hellem Fleisch wie Kaninchen, aber auch zu Lamm und Ente sowie zu gegrilltem Fleisch. Überraschend zu süß-sauren oder leicht pikanten Gerichten (Ente in Orangensauce, Tajine ...). Mittelkräftige Käsesorten: Camembert, Saint Paulin, Morbier, Reblochon.

Trinktemperatur

14 - 16 °C

Lagerfähigkeit

Innerhalb von 3 Jahren zu trinken.



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com