

DOMAINE MOILLARD

Savigny-Lès-Beaune

2019

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

Im Nordwesten der Côte de Beaune. Das Anbaugebiet umgibt das malerische Dorf Savigny-Lès-Beaune. Die Parzelle „Les Pointes“ liegt zwischen Savigny und Aloxe-Corton.

Vinifizierung

Handlese. Traditionelle Weinbereitung in temperaturregulierten Tanks. Kalte Vorgärungsmazeration, Temperaturregulierung, lange Maischegärung mit optimalem Unterstoßen und Überpumpen des Tresterhutes. Ausbau über 12 Monate in Eichenfässern. 20 % neue Fässer und 80 % Fässer, in denen 1 bis 5 Weine ausgebaut wurden. Die Eichen stammen hauptsächlich aus der Vogesen-Region.

Bodenart

Der Boden besteht aus Kalk und Lehm.



Farbe

Granatrot.



Nase

Bukett von frischen schwarzen und roten Beeren (Erdbeeren, rote und schwarze Johannisbeeren, Kirschen, Himbeeren) mit einem Hauch von Vanille.



Mund

Am Gaumen vollmundig und rund, aromatisch und leicht würzig. Sehr feine Gerbstoffe. Ein frischer und ausgewogener Gesamteindruck für einen rassigen und eleganten Savigny-Lès-Beaune.

Empfehlungen

Ideal zu rohem Schinken und feinen, faserigen Fleischsorten (Kaninchen und gekochtes Rindfleisch) oder zu würzigem Fleisch und Geflügel (Curry), Innereien in Sauce und Wildgeflügel. Milde Käsesorten wie Brillat-Savarin, Vacherin, Brie de Meaux, Cîteaux ...

Trinktemperatur

14 - 16 °C

Lagerfähigkeit

Innerhalb von 5 Jahren zu trinken.



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com