



MOILLARD

Bourgogne Chardonnay "Signature" 2021

Histoire

La Maison Moillard est une institution à Nuits-Saint-Georges. Notre Maison possède un savoir-faire unique dans l'art de l'élaboration et de l'élevage des vins et Crémants de Bourgogne et propose aujourd'hui une belle sélection d'appellations sur toute la Bourgogne, de Chablis à Mâcon et jusqu'au Beaujolais.

Cépage

Chardonnay

Origine

Les raisins proviennent principalement de parcelles situées dans le Mâconnais. Le Sud de la Bourgogne bénéficiant d'un climat plus ensoleillé, on obtient ainsi des raisins très riches et bien mûrs issus de vignes âgées de 15 à 40 ans.

Vinification

Vinification traditionnelle : Pressurage et débourbage effectué chez nos viticulteurs partenaires. Les meilleurs moûts sont ensuite assemblés pour élaborer un Bourgogne Chardonnay à la fois puissant, élégant et frais. La cuvée est ensuite ensemencée en levure et refroidie à 15° avant d'être envoyée sur notre site de Savigny Les Beaune pour entonnage en fûts. Fermentation alcoolique en fût. Elevage en fût pendant 9 mois avec 25% fût neuf, 25% fût de 1 vin, 25% fût de 2 vins et 25% fût de 3 vins. Bâtonnage et ouillage régulier pour gagner en gras et en rondeur. Fermentation malolactique naturelle qui apporte de la complexité au vin.

Type de sol

Calcaire et calcique (riches en calcium).



Couleur

Jolie robe brillante, jaune pâle aux reflets dorés.



Nez

Le nez, renforcé par les notes vanillées et grillées du fût, évoque des senteurs florales, de pêche blanche et d'amande.



Palais

Attaque puissante et tendue, le milieu de bouche est tout en rondeur et en longueur.

Recommandations

A déguster avec un poisson en sauce crème ou une volaille à l'époisses.

Services

10 - 12°C

Potentiel de garde

À boire dans les 3 à 5 ans



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com