

MOILLARD, BOURGOGNE PINOT NOIR "TRADITION" 2013

Code SAQ : 12876350
Prix SAQ : 23.80\$
Producteur : Domaine Moillard
Alcool : 12.5%

DESCRIPTIF

Catégorie : Spécialité par lot **Région :** Bourgogne
Sol : Calcaire et argilo-calcaire
Rendements à l'hectare : 50 hectolitres / hectare **Densité de plantation :** 10 000 pieds / hectare
Cépages : 100 pinot noir
Sucres résiduels : 0 à 4 g/l

BRIN D'HISTOIRE

Depuis sa création en 1850 à Nuits-Saint-Georges, la Maison Moillard élabore, dans le respect de la tradition bourguignonne, des vins d'une finesse et d'une élégance rares, structurés et puissants qui offrent un bon potentiel de garde. Doté d'une nouvelle cuverie en 2009, Moillard a su allier tradition et modernité, et continue à proposer des vins «bien élevés», comme le veut l'adage de la Maison.

ASPECTS TECHNIQUES

Ce vin provient de vignes de piémont, souvent très proches des crus les plus réputés (à quelques dizaines ou centaines de mètres parfois). Les vignes ont environ 40 ans en moyenne. Conduite de la vigne en culture raisonnée. Vendanges manuelles. Vinification traditionnelle en cuves thermorégulées. Macération pré-fermentaire à froid, maîtrise des températures, cuvaison longue au cours de laquelle pigeages et remontages sont pratiqués de façon optimale.

DÉGUSTATION

Robe rouge rubis. Arômes de fruits rouges (framboise, cerise, groseille) et de fruits noirs (mûres, myrtilles, cassis) avec des notes poivrées. Structure fine et élégante en bouche avec des tannins ronds et veloutés.

ACCORDS VINS ET METS

Vin rond, idéal pour les viandes blanches comme le lapin, mais aussi l'agneau et le canard, et sur des viandes grillées, du bœuf et du veau braisé ou des charcuteries fines. Accompagne très bien les plats végétariens tels les gratins de légumes.

Fromages : Reblochon, Morbier, Emmental.

POUR UN MEILLEUR SERVICE

Servir à 14-15°C. Prêt à boire, mais pourra se conserver jusqu'en 2020.

RÉCOMPENSES

Bourgogne Pinot Noir 2013 - Concours des Burgondia 2014 Médaille de Bronze
Bourgogne Pinot Noir 2013 - Guide Hachette des vins 2015 & 2014 1 étoile

REPRÉSENTE PAR **DIVIN PARADIS** | 450-463-1020 | INFO@DIVINPARADIS.COM

