

**MOILLARD**  
*Depuis 1850*



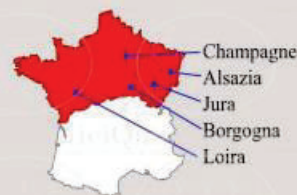
**GROUPE** GRANDS CHAIS DE FRANCE

*Des hommes, Des Terroirs, une passion*

*22 Settembre 2023*  
**ROMINA ROMANO**  
Country Manager Italia  
*Les Grands Chais de France*



## La Francia e i suoi Vini



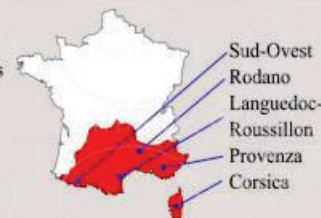
### Nord

Soprattutto vini bianchi  
Acidità  
Mineralità  
Note erbacee o eteree



### Centro

Vini bianchi e rossi  
Equilibrio  
Mineralità  
Note fruttate



### Sud

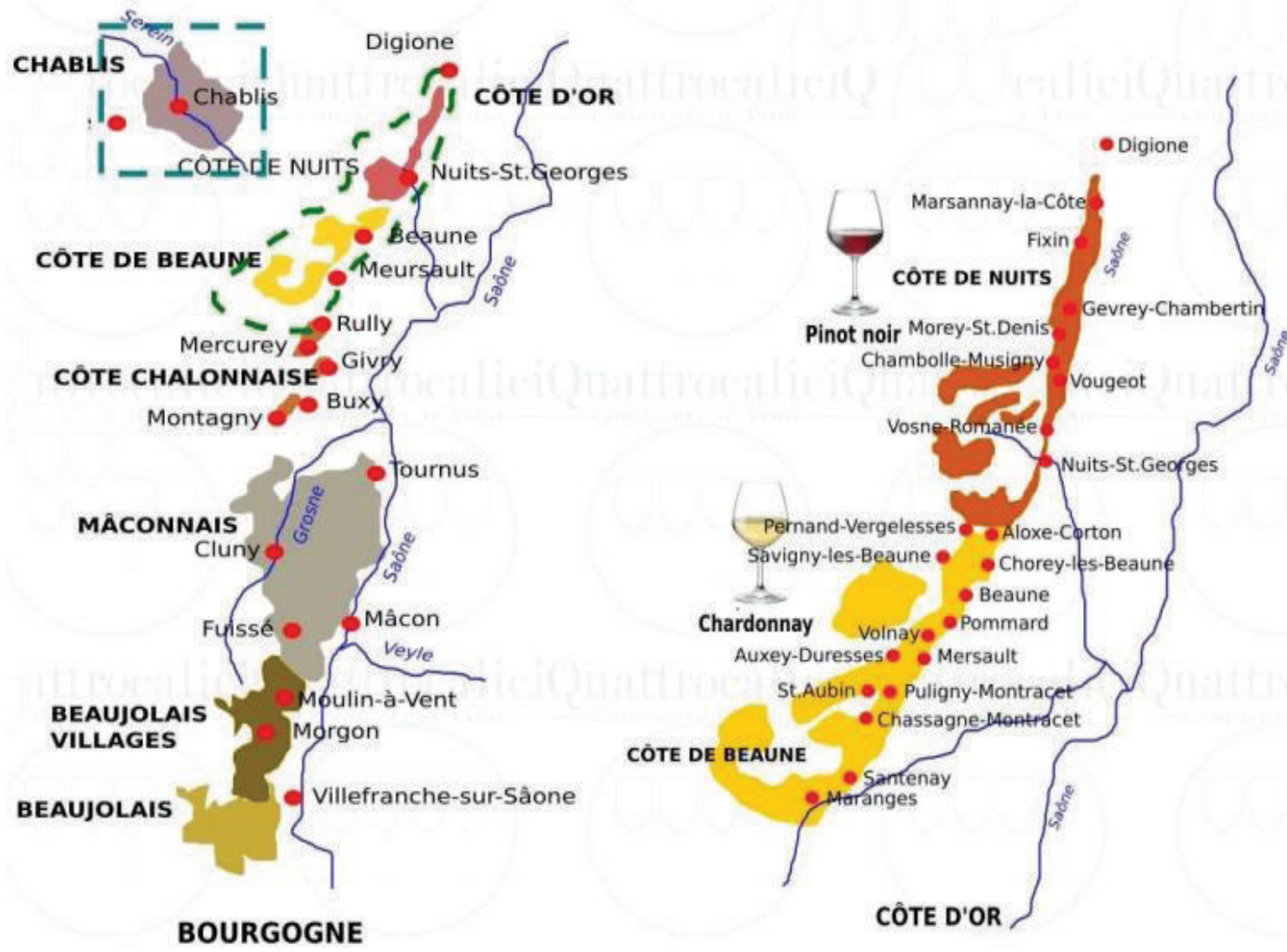
Vini bianchi e rossi  
Morbidezza  
Corpo  
Note fruttate

La piramide della qualità dei vini Francesi, analogamente al sistema in uso in Italia, prevede tre livelli e precisamente:

- **AOC (Appellation d'Origine Contrôlée)**: è il livello di qualità più alto e rigoroso del sistema. Una AOC può comprendere anche delle sottozone (analogamente a quanto avviene per le DOCG e le DOC Italiane). Dal 08/2009 ricade sotto l'ombrello della classificazione Europea come AOP (analogamente alle DOP in Italia).
- **Vin de Pays**: prevede regole come per le categorie precedenti, tuttavia sono meno onerose e rigide, consentono, per esempio, rese più alte e titoli alcolici minimi più bassi. I vini appartenenti a questa categoria vengono solitamente prodotti in zone molto più estese rispetto alle AOC. E' il livello analogo alle IGT Italiane, e ricade dal 08/2009 sotto la classificazione Europea come IGP.
- **Vin de Table**: è la categoria riservata a tutti quei vini che non rientrano, per mancanza o insufficienza di requisiti, nelle categorie superiori. Secondo la nuova classificazione Europea, in vigore per la Francia dal 08/2009, è stata rinominata in "Vin de France". Tali "menzioni tradizionali" si devono inquadrare nel contesto di armonizzazione delle denominazioni di qualità a livello Europeo, in base al quale il primo livello corrisponde alle **DOP (AOP=Appellation d'Origine Protégée)** e il secondo alle **IGP (Indication Géographique Protégée)**. A seconda della zona di provenienza esistono inoltre delle menzioni specifiche (Chateau, Cru, Clos, etc.) che contribuiscono a definire e delimitare il terroir di origine dei vini.



# LA BORGOGNA E I SUOI VINI



# LA BORGOGNA E I SUOI VINI

La Borgogna, regione storica della Francia Centro-orientale, è famosa nel mondo per i suoi vini bianchi da uve Chardonnay e rossi da Pinot Nero, vitigni autoctoni di questa regione, vini che sono da sempre considerati come modelli di riferimento per le altre regioni in cui si producono vini con le stesse uve. **La Borgogna è uno dei luoghi più a nord del mondo in cui si producono vini rossi.** Sia lo **Chardonnay** che il **Pinot Nero** producono i migliori risultati in climi freschi come quello della Borgogna ed è per questo motivo che il livello qualitativo raggiunto qui rimane tutt'oggi senza eguali. Quello che per il Bordeaux sono gli châteaux, in Borgogna sono i **domaines** che non rappresentano un'unica proprietà composta di vigneti generalmente collocati vicino o intorno allo château, ma un insieme di vigneti anche molto piccoli e dislocati in più zone di uno stesso territorio, a volte lontani tra loro e persino appartenenti a denominazioni diverse. Questi vigneti appartengono ad un'unica azienda e le uve vengono vinificate separatamente in modo da produrre vini capaci di riflettere ed esprimere le caratteristiche delle singole zone. Il **terroir** è un concetto fondamentale nella produzione dei vini in Borgogna come in nessun'altra parte del mondo. Oltre allo **Chardonnay** e al **Pinot Nero**, in Borgogna si coltiva anche l'**Aligoté** (vitigno a bacca bianca del Mâconnais usato per produrre vini di largo consumo e talvolta presente nel Crémant de Bourgogne) e il **Gamay**, la celebre uva rossa con cui si producono i vini del Beaujolais.





# CLASSIFICAZIONE VINI BORGOGNA

In Borgogna troviamo cinque distinte zone produttive, con vini di vitigni e con caratteristiche molto diverse tra loro.

## CHABLIS

Questa regione si trova a circa 180 chilometri a sud di Parigi e a circa 100 chilometri a nord dall'area principale della Borgogna ad appena 40 chilometri a sud dello Champagne. A Chablis troviamo esclusivamente vini bianchi da uve Chardonnay, freschi e spesso caratterizzati da aromi minerali, con piacevoli accenni di pietra focaia. I vini di Chablis sono generalmente fermentati e maturati in vasche d'acciaio pertanto non presentano quasi mai quel forte sentore di vaniglia e di tostato, salvo forse alcuni Grand crus, per scelta del produttore. I vini di Chablis possono riportare le seguenti menzioni, dal basso verso l'alto: Petit Chablis, Chablis, Chablis Premier Cru e Chablis Grand Cru. I vigneti Premier Cru sono 40, mentre i Grand Cru sono sette: Blanchots, Bougros, Grenouilles, Les Clos, Les Preuses, Valmur e Vaudésir.

## La Côte d'Or

La Côte d'Or si estende da Digione fino a Santenay ed è la più famosa zona della Borgogna. **Tutti i vini classificati come Bourgogne Premier Cru e Bourgogne Grand Cru sono prodotti nella Côte d'Or.** La Côte d'Or è a sua volta divisa in due sotto regioni: a nord si trova la Côte de Nuits e a sud la Côte de Beaune. **La Côte de Nuits** è l'area settentrionale della Côte d'Or, famosa per i vini rossi da Pinot Nero ma che presenta anche una piccolissima produzione di vini bianchi da Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Grigio. **La Côte de Beaune** identifica la zona meridionale della Côte d'Or e vi si producono soprattutto vini bianchi da uve Chardonnay, fra i migliori al mondo.

## La Côte Chalonnaise

La Côte Chalonnaise si trova a sud della Côte d'Or e produce vini sia rossi che bianchi. In quest'area non sono presenti Grand Cru, ma diversi Premier Cru. Il villaggio più famoso è Mercurey, mentre a Bouzeron si producono vini bianchi da uve Aligoté, i migliori in Francia prodotti da questo vitigno. Altri villaggi famosi sono Givry (vini rossi) Montagny (vini bianchi) e Rully, noto per la sua produzione di spumanti metodo classico denominati Crémant de Bourgogne e prodotti principalmente con uva Aligoté e in minore parte da Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Grigio.

# BORGOGNA

## Dati Principali:

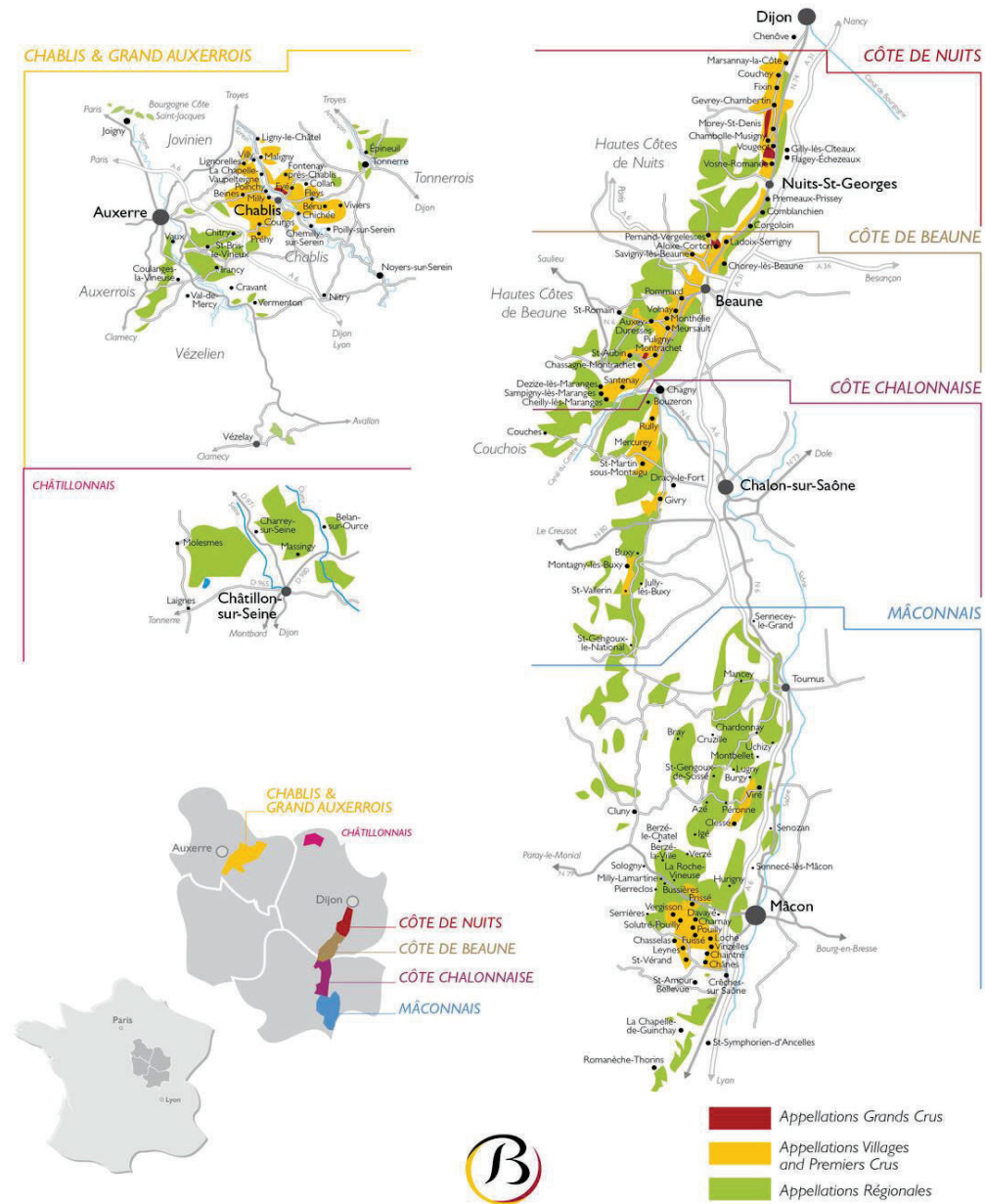
- 28 000 ettari di vigneti
- 1.45 milioni di ettolitri di vino
- 180 milioni di bottiglie vendute ogni anno
- 3% dell'area vinicola francese
- 50% dell'esportazione
- 100 AOP, 1247 climats
- 61% vini bianchi, 29% vini rossi, 10% Crémant
- 3900 domaines
- 300 venditori di vini (56% trade)
- I "Climats", territory della Borgogna, sono stati inseriti nella Lista del Patrimonio dell'Umanità UNESCO il 4 Luglio del 2015

## Uve:

- Vini Bianchi: Chardonnay, Aligoté, Pinot Blanc,)
- Vini Rossi: Pinot Noir, Gamay

## Regioni e appellazioni principali:

- Chablis (Petit-Chablis, Chablis)
- Côtes de Nuits (Vosne-Romanée, Gevrey Chambertin)
- Côtes de Beaune (Aloxe-Corton, Meursault, Montrachet)
- Côtes Chalonnaise (Givry, Mercurey)
- Maconnais (Pouilly Fuissé, Pouilly Vinzelles, Viré-Clessé)







## Mâconnais

Nel Mâconnais, scendendo ancora più a sud, si producono vini bianchi.

**I migliori vini del Mâconnais sono dei villaggi Mâcon, Pouilly-Fuissé e Saint-Véran**, tutti bianchi e tutti prodotti con Chardonnay. Nel Mâconnais vi è un piccolo villaggio chiamato Chardonnay, esattamente come l'uva, anche se non è certo se sia stata l'uva ad essere chiamata con il nome del villaggio, oppure se il villaggio sia stato chiamato così proprio in onore del famoso vitigno.

## Beaujolais

Il Beaujolais è l'area vinicola più a sud della Borgogna, completamente distinta dalle altre pur appartenendo geograficamente ad essa. Diverso è sia il clima che i vitigni: questa è la patria del Gamay e del suo vino **Beaujolais Nouveau**, il vino novello divenuto così famoso nel mondo da fare dimenticare gli altri e più importanti vini di questa zona. Nel Beaujolais troviamo quasi esclusivamente vini rossi, a parte una piccola produzione di vini bianchi da uve Chardonnay e Aligoté.



# MOILLARD

*Depuis 1850*

**A long-standing History**

*Beautifully aged wines since 1850*



GREAT WINES & CRÉMANTS DE BOURGOGNE

---



# Maison Moillard: un'antica azienda vinicola fondata nel 1850

**MOILLARD**  
*Depuis 1850*



Un sito di vinificazione della capacità di 3200 hl.



Una sala di degustazione a Nuits St Georges



Rappresentante delle Côtes de Nuits  
e della diversità della Borgogna



L'iconica cantina fondata a Nuits  
Saint-Georges

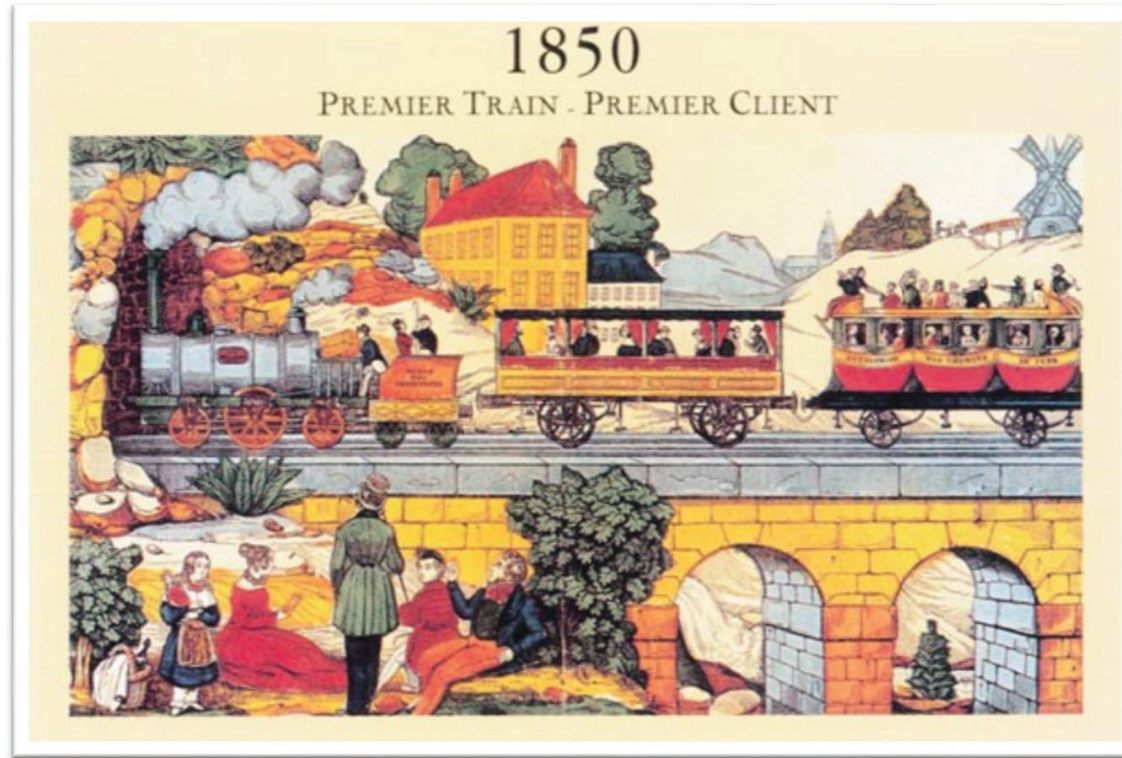
Una cantina di affinamento con  
oltre **1000 botti**



# MOILLARD

*Depuis 1850*

Nel 1850, il primo treno per Nuits St Georges ha portato a Moillard il primo cliente straniero



Dal 1850, la piccola cantina si è trasformata in una grande azienda grazie all'accordo di distribuzione con un notaio belga che visitò Nuits St Georges in quell'anno, grazie all'arrivo della ferrovia Parigi-Lione-Marsiglia che si fermò nella piccola città.



# MOILLARD

Depuis 1850

Il Domaine Moillard gode di un'ampia notorietà grazie al suo forte know-how e alla sua lunga storia stabilita nella splendida regione vinicola della Borgogna, una delle più conosciute di Francia.

É di proprietà dal 2016 della famiglia Helfrich, che produce vino in Alsazia da 6 generazioni. I valori della famiglia sono l'eccellenza e la tradizione. La passione della famiglia per il vino si riflette nel processo di vinificazione, per evidenziare l'unicità e la tipicità di ogni Terroir.

## Il nostro savoir-faire :

- Attività viticola: **350 Ha** in Borgogna
- Partnership con: **400 viticoltori a contratto** (450 Ha)
- Commercio: **5 000 barili**
- Selezione di **Grands Crus** e **vecchie annate**
- Acquirente degli **Hospices de Beaune** e degli **Hospices de Nuits**
- Partnership esclusiva con gli **Hospices de Beaujeu**
- Specialista di Grande Bourgogne e **Crémant de Bourgogne**

## Numeri chiave :

- **3 Siti di vinificazione** situati a Beaune, Meursault e Ligny le Chatel
- 13 domaine di proprietà
- **2° négociant per importanza, di vini di Borgogna**
- 500.000 casse vendute nel 2021
- Fatturato 2021: **92 milioni di euro**
- **7 località di produzione del vino**
- **75.000 HL di capacità di vinificazione a Meursault**
- **300 denominazioni vendute**

## Vinificazione nel 2022

- Meursault: 23.825 HL
- Ligny/Chablis: 15.302 HL
- Nuits S.G.: 988 HL
- Monthelie/Meursault: 785 HL
- Savigny: 1.111 HL
- TOTALE: 42.011HL

## UN NUOVO STABILIMENTO A CHABLIS

La nostra cantina dedicata allo chablis situata a Ligny en Chatel con una capacità di vinificazione di 20.000 hl tra 4.000 hl di frutta di proprietà

## VINIFICAZIONE 2022

6189HL Chablis  
3022HL Petit Chablis  
3892 B. Chardonnay  
425HL St Bris (nuovo)



Beaune-Vignolles



Meursault



La nostra cantina a Chablis



Il nostro vigneto a Chablis

## MOILLARD: UN GRANDE NOME CON UN DESTINO STRAORDINARIO



**MATRIMONIO**  
di Symphorien  
Moillard e  
Marguerite  
Grivot,  
proprietaria del  
vigneto.

1848



### MOILLARD E IL P.L.M.

Fu nel 1850 che il notaio belga scese dal primo treno P.L.M. sulla nuova linea Parigi-Lione-Marsiglia a diventare il primo cliente di Symphorien Moillard, che segnò l'inizio del business internazionale del domaine Moillard.

1850



### L'ASCESA DI MOILLARD

La figlia di Symphorien si sposò con Maurice Thomas. Dal matrimonio, lei acquisì ulteriori ettari di proprietà e il business di négociant. Fu allora che furono costruite le famose cantine Moillard, progettate dall'architetto di Digione Charles Suisse, che possono tutt'ora contenere oltre 1000 barrique.

1873



### IL BANCHIERE DI BORGOGNA

La Maison Moillard riuscì a sopravvivere alla grande depressione degli anni '30. E fu addirittura in grado di dare sostegno ad altri vigneron. La Maison si guadagnò presto il soprannome di "Banchiere di Borgogna".

1930



### UNA NUOVA CANTINA

Per una seconda volta la Maison Moillard subì un grave danno economico in Belgio, a causa di una grave perdita di azioni ma invece di soccombere a questa ingente perdita, la maison costruì una seconda cantina parallela a quella vecchia con una capacità di 1.500 botti.

1940



### MOILLARD DIVENTA UN BENCHMARK

La Maison Moillard è cresciuta gradualmente nel corso di 30 anni e, dal 1970, il suo nome è diventato un punto di riferimento per i vini di eccellenza della Borgogna a livello internazionale.

1970



### MOILLARD FESTEGGIA IL SUO 150° ANNIVERSARIO

Questa è stata l'occasione per Moillard, di adornare le sue cantine con un'enorme serie di mosaici di 120 m<sup>2</sup> che circondano l'edificio. I paesaggi rappresentati cambiano con il passare delle stagioni e sono attraversati dal famoso treno PLM che portò alla fondazione dell'impresa di famiglia.

2000



## Una situazione privilegiata

Il Domaine Moillard, situato nel cuore della Borgogna a Nuits-Saint-Georges, si estende su 11,5 ettari, principalmente nella Cote de Nuits.

## La Cote de Nuits, un eccezionale tratto di terra

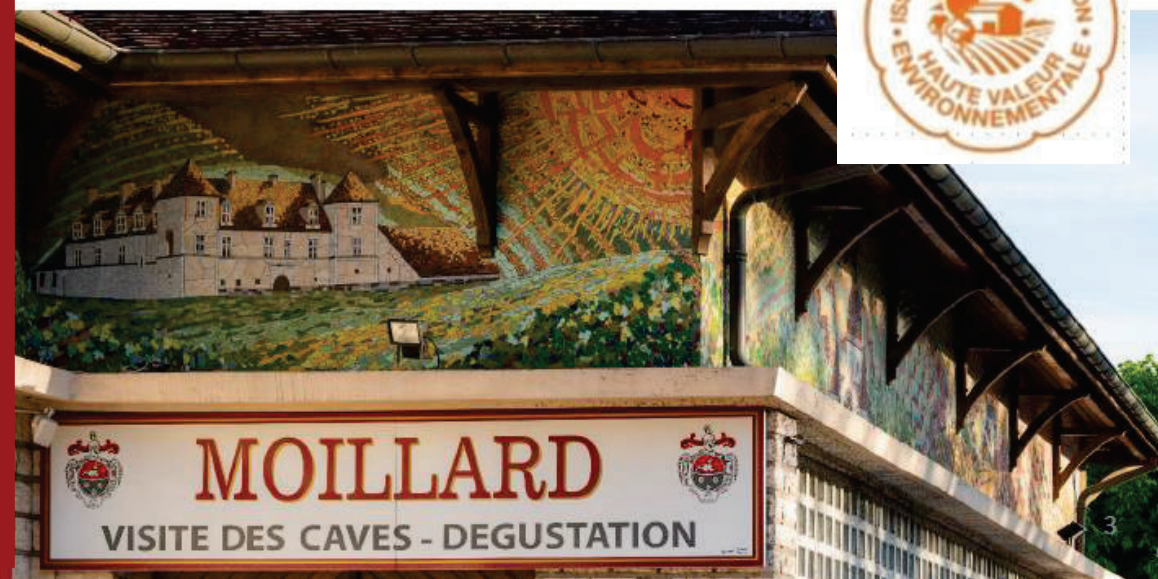
Il vigneto si trova a nord della Cote D'or e occupa una stretta striscia di collina che si estende per diversi chilometri, tra Digione a nord e Corgoloin a sud. È una delle zone vitivinicole più straordinarie della Borgogna! Solo qui è possibile produrre grandi vini rossi a una latitudine così settentrionale. Grazie all'influenza del clima continentale, con estati calde e autunni relativamente secchi, e ai terreni calcarei, i vitigni della Borgogna possono esprimere tutto il loro potenziale.



## La Tenuta

### Il rispetto dell'ecosistema e della vite, un valore fondamentale

Le vigne sono gestite secondo i principi della viticoltura HVE (alto valore ambientale/sostenibile), mantenendo i trattamenti al minimo indispensabile, rispettando la biodiversità e adattando ogni appezzamento in base all'annata. Le rese sono controllate su tutta la tenuta e la data della vendemmia viene stabilita con estrema cura per dare alle uve il tempo sufficiente per raggiungere la perfetta maturazione. Inoltre, sempre secondo una politica di rispetto della vite e dell'uva, la tenuta è attualmente in fase di certificazione bio.

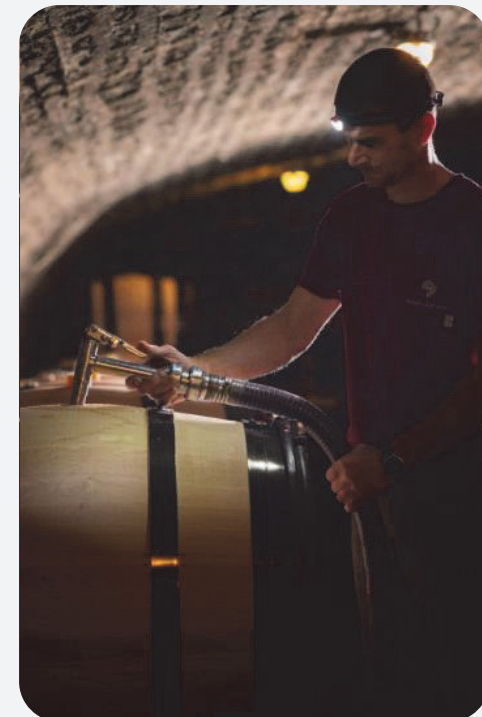


Il know-how di Moillard combina tecnologie e tecniche efficienti:

- 1.000 hl di tini in acciaio inox a temperatura controllata
- Lavoro in vigna meticoloso con rendimenti controllati
- Vendemmia manuale in cassette di piccole capacità, velocemente trasferite in cuverie per evitare Fenomeni ossidativi
- Vinificazione parcellare
- Combinazione di lieviti selezionati e naturali
- Pigeage e remontage regolari
- Macerazione post fermentazione per più giorni
- Passaggio del vino in barrique per gravità
- Affinamento in barrique dagli 12 ai 16 mesi per i rossi e dagli 8 ai 12 per i bianchi
- Cantine di affinamento di 1.000 botti di rovere da 225l: Rovere delle Vosges
- Utilizzo di rovere nuovo durante il processo di vinificazione: Villages: 20-40% - Premiers Cru: 30-40% - Grand Crus: 40-50%.



*L'uso di rovere nuovo consente ai vini di acquisire complessità, lunghezza e di sviluppare un bouquet di aromi sottili come legno, spezie, vaniglia e frutta secca.*



Baptiste Corrot, enologo di Moillard, parla dei suoi vini:

*«Cerco di mettere in evidenza e valorizzare le vere caratteristiche di ogni vigneto, di ogni denominazione con la vinificazione parcellare in piccole vasche, come ad esempio il delicato Volnay Premier Cru les Santenots»*



- Forte notorietà sui mercati nazionali, statunitensi ed europei - notorietà in via di sviluppo sui mercati emergenti
- Ampia gamma con 4 livelli di denominazione/qualità: Regionale, Villages, Premiers Crus e Grands Crus.
- Identità: una forte identità borgognona con radici a Nuits Saint Georges dal 1850.
- Qualità: qualità riconosciuta dei vini / Premi e riconoscimenti di Wine Enthusiast e James Suckling, ad esempio.
  - *Moillard 2019 Pommard Premier Les Grands Epenots 94 Punti | WE*
  - *Moillard 2020 Vosne Romanée Premier Cru Aux Brûlées 95 Punti | WE*
  - *Moillard 2019 Vosne Romanée Premier Cru Aux Brûlées 95 Punti | WE*
  - *Moillard 2019 Chablis Coquillage 90 Punti | WE*













**MOILLARD**  
*Depuis 1850*

*Viticultura sostenibile: tutti i nostri vigneti sono certificati HVE di livello 3.*

- *Gestione della biodiversità*
- *Strategia di trattamento chimico*
- *Gestione della fertilizzazione*
- *Gestione delle risorse idriche*

## Il team tecnico



Jacques Briday



Steve Delong



Baptiste Corrot

*GLI CHEF DE CAVE*

*ENOLOGO*



**MOILLARD**  
*Depuis 1850*

## L'ATTUALE PROPRIETÀ



**Dal 2016, Moillard è di proprietà della famiglia Helfrich**





## L'EREDITÀ DEI MONACI

È inestimabile il contributo degli ordini monastici nella ricostruzione della viticoltura negli anni bui e contraddittori del Medioevo, dopo la caduta economica, spirituale e sociale del Imperium Romanum Sacrum e la distruzione provocata dalle invasioni dei barbari in tutta Europa.

Il vino è prezioso per la Chiesa - **simbolo assoluto della celebrazione eucaristica** - e a fronte di una profonda povertà, scarsi mezzi di trasporto e costi elevatissimi, la soluzione più logica e remunerativa fu quella di **impegnare i piccoli monasteri in attività produttive** per rifornire le scorte dei vescovati del tempo.

Esempi illustri della preziosa opera dei monaci nel mondo del vino sono Dom Perignon e l'ancora più significativo lavoro dell'ordine dei Cistercensi di Borgogna, terra ricamata di vigneti, con mosaici definiti *Climat* che rinchiudono piccoli appezzamenti che combinano in modo ideale microclima e terroir.

L'abbazia cistercense più famosa fu quella di **Citeaux nella Francia borgognona** che fino alla Rivoluzione Francese restò la più grande realtà produttrice di vino di qualità. Le vigne, tutte situate nelle zone migliori, arricchiscono questa abbazia fin dal XII secolo. La particella più famosa è *Clos-Vougeot* ancora oggi sinonimo di eccellenza. Inizialmente i vigneti si estendevano per circa 125 acri, tutti circondati da mura, e forniti di cantine e torchi ancora oggi visibili anche se divenuti mere attrazioni turistiche.

Questa abbazia riforniva la **corte papale di Avignone** e fu per anni ricoperta di favori e lodi da parte di Papi e Re proprio in virtù del suo impareggiabile vino.

A partire dal X secolo, e soprattutto nel corso del XI secolo, la comunità dei monaci ha realizzato vigneti chiamati 'Clos' e sviluppato tecniche di coltivazione e vinificazione che hanno permesso la produzione di vini di altissima qualità.

Senza il duro e preciso lavoro dei monaci di Citeaux e Cluny i vigneti della Borgogna non avrebbero potuto raggiungere il valore e la fama che oggi vantano in tutto il mondo.



HÔTEL DIEU – LES HOSPICES DE BEAUNE - CORTE INTERNA



Erede di un ricco patrimonio storico-architettonico e sede di numerose aziende vinicole, Beaune viene considerata come la capitale dei vini della Borgogna.

Nel 1422, Nicolas Rolin venne nominato cancelliere di Philippe le Bon, duca di Borgogna. Egli fu molto legato a Giovanni senza Paura (Jean sans Peur o Giovanni di Borgogna) che divenne il padrino del suo terzo figlio.

Nicolas Rolin, rimasto vedovo, sposò nel 1421 Guigone de Salins con la quale fondò nel 1443, alla fine della Guerra dei Cent'anni, gli Hospices de Beaune o Hôtel-Dieu, dove istituì un nuovo ordine religioso: *Les sœurs hospitalières de Beaune*.

Il 1° gennaio del 1452 questo «centro per i poveri malati» accolse i suoi primi pazienti: anziani, disabili, orfani, malati, partorienti e indigenti frequentarono la struttura gratuitamente dal Medioevo al XX secolo. Nel 1459 Nicolas Rolin ottenne la creazione dell'ordine di *Les sœurs hospitalières de Beaune* che combinava vita monacale e cura di poveri e malati. Fu Nicolas Rolin che commissionò a Rogier van der Weyden, pittore di origine fiamminga, il Polittico del Giudizio universale per l'ospedale di Beaune.

Les Hospices de Beaune o Hôtel-Dieu de Beaune è la principale architettura storica dell'omonima città. Si tratta di un palazzo unico nel suo genere, in stile tardo-gotico perfettamente conservato. È celebre in tutto il mondo sia per la sua vistosa architettura sia per i suoi prestigiosi vigneti, la cui produzione viene storicamente venduta all'asta per finanziare il suo scopo, sotto il nome di vendita di Les Hospices de Beaune.

Operativo fino agli anni Sessanta, e dichiarato monumento storico dal 1862, oggi è adibito a museo della storia della medicina. Ancora oggi i vini venduti durante la vendita all'asta aiutano a finanziare l'Ospedale Moderno di Beaune.

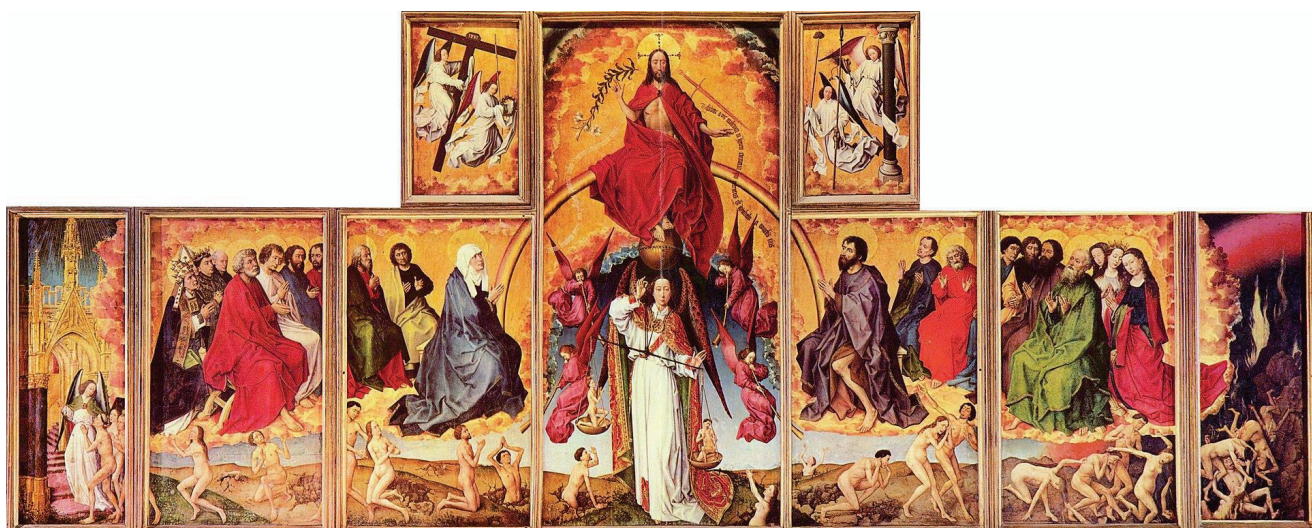
La vendita all'asta dei vini degli Hospices è diventata negli anni una vera e propria festa: l'evento si tiene la terza domenica di novembre e la prima vendita risale al 1859.

La fama di questa asta crebbe a livello internazionale, a tal punto che nel 1934 la Confrérie des Chevaliers du Tastevin instaurò Les Trois Glorieuses, manifestazione culturale che si tiene il sabato precedente all'asta ed è ancora oggi la riunione più importante della Confrérie des Chevaliers du Tastevin, una cena di gala all'Abbazia di *Clos-Vougeot*.



Nicolas Rolin in un dipinto di Rogier van der Weyden





Polittico del Giudizio Universale



Nicolas Rolin e Guigone de Salins

Grazie alle donazioni avvenute nel corso della storia, la superficie di produzione utilizzata dal Domaine é di circa 60ha di cui 50 consacrati al Pinot Noir e il rimanente allo Chardonnay.

Le cuvée sono il risultato di un assemblaggio armonioso di climi e terroir diversi; proprio questo contribuisce a conferire l'originalità che caratterizza i vini degli Hospices de Beaune.

Essi sono incentrati essenzialmente intorno a Beaune: Auxey-Duresses, Beaune, Meursault, Monthelie, Pommard, Pernand-Vergelesses, Puligny-Montrachet, Savigny-les-Beaune e Volnay. Vista la localizzazione storica dell'ospedale, essi portano nomi prestigiosi come Beaune Clos des Avaux Premier Cru, Corton Grand Cru e altri.

Hospices de Beaune possiede vigneti nella Côte de Nuits, con i Grand Cru Mazis-Chambertin e Clos de la Roche, e nella Maconnais con dei terreni di Pouilly-Fuissé. L'età dei vigneti si aggira intorno ai 35 anni. La maggior parte dei suoi terreni sono situati in denominazioni di rilevante prestigio ed è costituita da Premier e Grand Cru.



Dal 2015 è **Ludivine Griveau**, attuale direttrice ed enologa del Domaine des Hospices de Beaune, che supervisiona l'equipe tecnica e dei viticoltori e vinifica i 60 ettari del Domaine.

Con l'85% di Premier Cru e Grand Cru alle spalle, il Domaine presenta un'ampia gamma di denominazioni prestigiose, principalmente nella Cote de Beaune ma anche in Cote de Nuits.

La gestione viticola è affidata a 22 viticoltori, dipendenti degli Hospices, sotto la direzione di Ludivine Griveau. Ciascun viticoltore è responsabile di un «vigneronnage» di circa 2 ettari e mezzo. Sono 44 le cuvée vendute all'asta. Dal 1995 viene praticata una viticoltura sostenibile nei vigneti: gli erbicidi non vengono utilizzati, l'aratura viene effettuata sia in estate che in inverno e ogni trattamento viene scelto in base alla capacità di preservare l'equilibrio biologico naturale.

Dal 2008, i vigneti da cui nascono le cuvée firmate Hospices de Beaune vengono coltivati solo con metodi di viticoltura biologica.

La vendemmia avviene manualmente, i grappoli vengono trasportati dove avviene la vinificazione dal 1994.



Ludivine Griveau







**MOILLARD**  
*Depuis 1850*



**GROUPE GRANDS CHAIS DE FRANCE**

*Des hommes, Des terroirs, une passion*

## BOURGOGNE CHARDONNAY EN FÛT DE CHÊNE 2021

**Collocazione Geografica :** Le uve provengono principalmente da appezzamenti della Côte d'Or. La Borgogna meridionale gode di un clima più soleggiato, le uve sono molto ricche e mature, con viti di età compresa tra i 15 e i 40 anni.

**Vinificazione :** Fermentazione alcolica in botte. Invecchiamento in botte per 9 mesi con il 25% di botti nuove, il 25% di botti di da 1 vino, 25% botti da 2 vini e 25% botti da 3 vini. Battonage regolare delle fecce e rabbocco per aumentare la rotondità. La fermentazione malolattica naturale aggiunge complessità al vino.

**Terreno:** calcareo e calcareo (ricco di calcio).

**Colore:** Attraente e brillante colore giallo pallido con riflessi dorati.

**Profumo:** Naso impreziosito dalle note vanigliate e tostate dei fiori, della pesca bianca e della mandorla, aromi floreali, di pesca bianca e di mandorla.

**Palato:** Attacco potente e teso, con un palato medio rotondo e lungo.

**Gradazione alcolica:** 12,5°



**GROUPE** GROUPE GRANDS CHAIS DE FRANCE

*Des hommes, Des terroirs, une passion*

## MARSANNAY LES MURGERS 2021

**Collocazione geografica:** Considerato il "Golden Gate della Côte de Nuits". La denominazione Marsannay comprende i comuni di Chenôve, Marsannay-la-Côte e Couchey.

**Vinificazione:** Pressatura diretta al ricevimento delle uve in una pressa pneumatica. Decantazione a freddo per 48 ore. Fermentazione in botti a bassa temperatura (16/20°C) per preservare gli aromi. Invecchiamento sui lieviti in barrique per 8-16 mesi con Battonage regolare dei lieviti, 20-30% di rovere nuovo.

**Terreno:** calcare marrone con sfumature marnose in alcuni punti. in alcune zone.

**Colore :** Oro pallido

**Profumo :** Un bel naso con note di agrumi e fiori bianchi e fiori bianchi.

**Palato:** Rotondo e minerale al palato. Lungo lunghezza.

**Gradazione alcolica:** 13°

**MOILLARD**  
*Depuis 1850*





**MOILLARD**  
*Depuis 1850*



**GROUPE GRANDS CHAIS DE FRANCE**

*Des hommes, Des terroirs, une passion*

## SAINT ROMAIN VIEILLES VIGNES 2020

**Collocazione geografica:** Saint Romain si trova nel cuore della Côte de Beaune, proprio accanto al villaggio di Meursault. Il vigneto è esposto a Orientamento sud/sud-est e nord/nord-est.

**Vinificazione :** Vendemmia manuale. Le uve vengono pressate non appena appena arrivano nelle presse pneumatiche. Fermentazione alcolica in botti di rovere, di cui il 20% nuove. Invecchiamento in botti di rovere per 14 mesi con Battonage regolare delle fecce per acquisire profondità e complessità.

**Terreno:** In questo terreno di marna e calcare, l'argilla si adatta perfettamente allo Chardonnay.

**Colore :** Colore giallo chiaro con riflessi verdi brillanti.

**Profumo :** Il naso è tipico della Borgogna, con note di fiori bianchi, frutta secca tostata e iodio. note di fiori bianchi, frutta secca tostata e iodio.

**Palato:** Fresco ed elegante al palato, con un interessante equilibrio tra acidità e potenza conferendo a questo vino un finale lungo e salino.

**Gradazione alcolica:** 13°



**GROUPE GRANDS CHAIS DE FRANCE**

*Des hommes, Des terroirs, une passion*

## MERCUREY BOIS VILAIN 2018

**Collocazione geografica:** Nel cuore della Côte Chalonnaise, Mercurey è una delle più importanti denominazioni vinicole della Borgogna.

**MOILLARD**  
*Depuis 1850*

**Vinificazione:** Vendemmia manuale.. L'uva viene pressata non appena non appena arriva in cantina.

La fermentazione alcolica avviene in botti di rovere. Il vino viene poi affinato per 10 mesi in barrique di rovere.

**Terreno:** argilla-calcareo in superficie, marna in profondità. Condizioni ideali per la produzione di Chardonnay.

**Colore :** Giallo oro con riflessi verdi.

**Profumo :** Il naso è già abbastanza aperto con note di agrumi, fiori e gesso.

**Palato:** Al palato, la mineralità prevale e, unita a una fine acidità, ci regala un vino fresco e teso con un lungo finale e con molto carattere

**Gradazione alcolica:** 13°





**MOILLARD**  
*Depuis 1850*



**GROUPE** GROUPE GRANDS CHAIS DE FRANCE

*Des hommes, Des terroirs, une passion*

## CHASSAGNE-MONTRACHET VIEILLES VIGNES 2021

**Collocazione geografica:** Nel sud della Côte de Beaune, i vigneti circondano il villaggio di Chassagne-Montrachet che Condivide con Puligny-Montrachet il principe incontrastato di tutti i vini bianchi secchi :! Grand Cru Montrachet .

**Vinificazione:** pressatura diretta quando le uve sono Decantazione a freddo per 48 ore. Fermentazione in barrique a una bassa temperatura di 16/20° per preservare gli aromi. Invecchiamento sui lieviti in barrique per 8-16 mesi con regolare battonage delle fecce. 20-30% di barrique nuove.

**Terreno:** Il vigneto si trova su ottimi terreni calcarei e sassosi.

**Colore :** Colore giallo chiaro e brillante.

**Profumo :** Naso intenso di frutta gialla e fiori di acacia.

**Palato:** Espressivo, rotondo e pieno al palato, con sottili note di agrumi e mentolo .Finale complesso e lungo ed elegantemente legnoso.

**Gradazione alcolica:** 13°



**MOILLARD**  
*Depuis 1850*



**GROUPE GRANDS CHAIS DE FRANCE**

*Des hommes, Des Terroirs, une passion*

## MEURSAULT VIELLES VIGNES 2021

**Collocazione geografica:** Nel cuore della Côte de Beaune, tra i 200 e i 300 metri sul livello del mare e con esposizione a est/sud-est, il vigneto si trova nel cuore della Côte de Beaune.

**Vinificazione:** pressatura diretta al ricevimento delle uve in una pressa pneumatica.

Decantazione a freddo per 48 ore. Fermentazione in botti a bassa temperatura (16/20°C) per preservare gli aromi.

Invecchiamento sulle fecce in botte per 8-16 mesi con regolare battonage delle fecce per preservare gli aromi e aumentare la complessità e rotondità. 20-30% di rovere nuovo.

**Terreno:** I vigneti danno il meglio di sé sulla marna calcareo.

**Colore :** Giallo chiaro con riflessi verdi brillanti.

**Profumo :** Aromi di caprifoglio, felce, limone conservato, brioche e pane tostato.

**Palato:** goloso, con note di marzapane e nocciola, con un finale croccante e salino.

**Gradazione alcolica:** 13





**MOILLARD**  
*Depuis 1850*



**GROUPE GRANDS CHAIS DE FRANCE**

*Des hommes, Des terroirs, une passion*

## CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU 2020

**Collocazione geografica:** La denominazione si trova nel nord della Côte de Beaune, tra i villaggi di Pernand Vergelesses e Aloxe-Corton sulle alture della mitica Montagne de Corton.

**Vinificazione:** Vendemmia manuale. Le uve vengono pigiate in presse pneumatiche non appena arrivano. La fermentazione alcolica viene svolta in botti di rovere, di cui il 50% nuove.

Il vino viene poi affinato per 18 mesi in botti di rovere, con un rimescolamento regolare delle fecce per aumentare la profondità e la complessità.

**Terreno:** calcare rossastro e pietroso, marrone, in leggera pendenza ricco di marna con un alto contenuto di potassio.

**Colore:** Colore oro pallido che diventa più ambrato con l'invecchiamento.

**Profumo :** Il naso presenta una grande complessità aromatica che aumenta d'intensità con l'aerazione: arance candite, biancospino, nocciole, , brioche calda...

**Palato :** Questi sapori generosi e golosi si ripetono al palato, con una fine struttura acida caratteristica dell'annata, che assicura un finale molto lungo e un grande potenziale di invecchiamento.

**Gradazione alcolica:** 13,5



**MOILLARD**  
*Depuis 1850*



**GROUPE GRANDS CHAIS DE FRANCE**

*Des hommes, Des terroirs, une passion*

## BOURGOGNE PINOT NOIR EN FÛT DE CHÊNE 2021

**Collocazione geografica:** Le uve provengono esclusivamente da parcelle nel cuore della Côte-d'Or.

**Vinificazione:** dopo una severa cernita le uve vengono raffreddate in tini di acciaio inox per 5-7 giorni per far emergere il frutto. Fermentazione in tini a temperatura controllata con regolari follature del cappello e rimontaggi. Maturazione in botti di rovere da 228 litri con un invecchiamento da 1 a 4 vini. 40% di botti nuove. Invecchiamento da 12 a 15 mesi con malolattica naturale.

**Terreno:** calcare misto a marna argillosa.

**Colore :** Un bel colore profondo con riflessi violacei.

**Profumo :** Un naso con note legnose supportate da aromi di frutta rossa e nera. frutti rossi e neri.

**Palato :** potente e vivace. I tannini sono setosi. Finale persistente.

**Gradazione alcolica:** 12,5





**MOILLARD**  
*Depuis 1850*



**GROUPE GRANDS CHAIS DE FRANCE**

*Des hommes, Des terroirs, une passion*

## MARANGES MOSAÏQUE 2018

**Collocazione geografica:** Un collegamento tra la Côte-d'Or e la Saône-et-Loire, i vigneti si estendono nei comuni di Cheilly Lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges e Sampigny-lès-Maranges.

**Vinificazione:** Vinificazione tradizionale in tini di acciaio inox a temperatura controllata, per un periodo di circa 3 settimane: macerazione pre-fermentativa a freddo . Pigeage e Remontage per estrarre colore e struttura. Fermentazione a una temperatura di picco di circa 30°C. Macerazione post-fermentativa a 25°C. Affinamento in barrique da 8 a 16 mesi con fermentazione malolattica. 20-30% di botti nuove.

**Terreno:** Il terreno è composto da marna contenente calcare e argilla.

**Colore :** Colore rosso intenso con riflessi brillanti.

**Profumo :** Frutti rossi, come ribes e lamponi, sono presenti nel bouquet, insieme a note più tostate e leggermente affumicate dovute all'affinamento in barrique tostate .

**Palato:** preciso, fruttato, leggermente minerale e con un finale legnoso. I tannini sono presenti ma non aggressivi. Nel complesso, si tratta di un vino lungo, lusinghiero e generoso.

**Gradazione alcolica:** 13



**MOILLARD**  
*Depuis 1850*



**GROUPE GRANDS CHAIS DE FRANCE**

*Des hommes, Des terroirs, une passion*

## POMMARD MURCHAUX 2020

**Posizione geografica:** Nel cuore della Côte de Beaune, il villaggio di Pommard è situato su un pendio in mezzo ai vigneti .

**Vinificazione:** in tini di acciaio inox a temperatura controllata, per un periodo di circa 3 settimane:

macerazione pre-fermentativa a freddo. Pigeages e remontage per estrarre colore e struttura.

Fermentazione a una temperatura di picco di circa 30°C. Macerazione post-fermentativa a 25°C.

Invecchiamento in barrique da 8 a 16 mesi con fermentazione malolattica.

20-30% di botti nuove.

**Terreno :** argilloso-calcareo ben drenato con un letto ghiaioso di detriti rocciosi.

**Colore :** Colore rubino intenso e brillante.

**Profumo :** Naso di ciliegie nere e spezie che evolve verso il cuoio nuovo nel bicchiere.

**Palato :** Fresco al palato, sostenuto da tannini rotondi e morbidi.  
e tannini morbidi.

**Gradazione alcolica:** 13





**MOILLARD**  
*Depuis 1850*



**GROUPE GRANDS CHAIS DE FRANCE**

*Des hommes, Des terroirs, une passion*

## POMMARD 1 CRU LES CHARMOTS 2017

**Collocazione geografica:** Nel cuore della Côte de Beaune, il villaggio di Pommard è situato su un pendio in mezzo ai vigneti .

**Vinificazione:** in tini di acciaio inox a temperatura controllata, per un periodo di circa 3 settimane:

macerazione pre-fermentativa a freddo. Pigeages e remontage per estrarre colore e struttura.

Fermentazione a una temperatura di picco di circa 30°C. Macerazione post-fermentativa a 25°C.

Invecchiamento in barrique da 8 a 16 mesi con fermentazione malolattica.

20-30% di botti nuove.

**Terreno :** argilloso-calcareo ben drenato con un letto ghiaioso di detriti rocciosi.

**Colore :** Colore rubino intenso con riflessi ottone

**Profumo :** dopo qualche anno in bottiglia ci dona un naso complesso , fine ed elegante. Spezie ,sotto bosco , furri neri fanno da padroni.

**Palato :**Fresco al palato, sostenuto da tannini rotondi e morbidi.

**Gradazione alcolica:** 13,5



**MOILLARD**  
*Depuis 1850*



**GROUPE GRANDS CHAIS DE FRANCE**

*Des hommes, Des terroirs, une passion*

## VOLNAY 2020

**Collocazione geografica:** Situato in cima alla Côte de Beaune, il villaggio di Volnay si trova tra Pommard e Meursault.

**Vinificazione:** Vinificazione tradizionale in tini di acciaio inox a temperatura controllata, per un periodo di circa 3 settimane. Macerazione pre-fermentativa a freddo a circa 8°C. Pigeage e remontage per estrarre colore e struttura. Fermentazione a una temperatura di picco di circa 30°C. Macerazione post-fermentativa a 25°C. Invecchiamento in barrique da 8 a 16 mesi con fermentazione malolattica. 20-30% di botti nuove.

**Terreno:** Terreno argilloso-calcareo ben drenato con un letto ghiaioso di detriti rocciosi.

**Colore :** Bel colore rubino intenso e luminoso.

**Profumo :** Questo Volnay rivela un naso di ciliegie mature, violette e spezie dolci.

**Palato:** setoso e fresco, strutturato da tannini morbidi. Finale lungo.

**Gradazione alcolica:** 13,5





**MOILLARD**  
*Depuis 1850*



**GROUPE** GROUPE GRANDS CHAIS DE FRANCE

*Des hommes, Des terroirs, une passion*

## CÔTE DE NUITS-VILLAGES VIEILLES VIGNES 2020

**Collocazione geografica:** I Côte de Nuits-Villages sono prodotti nella zona della Côte de Nuits a nord, nei comuni di Fixin e Brochon e a sud Premeaux-Prissey, Comblanchien e Corgoloin.

**Vinificazione:** in tini di acciaio inox a temperatura controllata, per un periodo di circa 3 settimane: Macerazione pre-fermentativa a freddo a circa 8°C. Pigeage e Remontage per estrarre colore e struttura. Fermentazione a una temperatura di picco di circa 30°C. Macerazione post-fermentativa a 25°C. Invecchiamento in barrique da 8 a 16 mesi con fermentazione malolattica. 20% di botti nuove.

**Terreno:** calcare duro e molto sassoso su un pendio regolare e dolce. Alla base della collina, terreno marrone coperto da limo accumulato.

**Colore :** Viola intenso.

**Profumo :** Aromi molto intensi di frutta rossa fresca (ciliegia, ribes nero) con note di spezie (cannella).

**Palato:** Un vino morbido con tannini soffici, pienezza, rotondità e buona profondità.

**Gradazione alcolica:** 13



**MOILLARD**  
*Depuis 1850*



**GROUPE GRANDS CHAIS DE FRANCE**

*Des hommes, Des terroirs, une passion*

## CHAMBOLLE MUSIGNY LES LYS 2020

**Collocazione geografica:** Situato nel cuore della Côte de Nuits, intorno al piccolo villaggio di Chambolle-Musigny, denominazione vanta numerosi Premiers Crus "Les Amoureuses" e 3 Grands Crus: Musigny, Bonnes- Mares e Clos de Vougeot.

**Vinificazione:** Vendemmia manuale. Vinificazione tradizionale in tini a temperatura controllata. Macerazione a freddo pre-fermentativa per circa dieci giorni. Invecchiamento in botti di rovere per 12 mesi.

**Terreno:** Il pendio della collina è vicino alla roccia con un terreno poco profondo. Numerose fessure nel duro calcare permettono alle radici di farsi strada in profondità nel sottosuolo. I massi e la ghiaia garantiscono un buon drenaggio sul fondo della combe.

**Colore :** Rosso rubino con riflessi ambrati.

**Profumo :** L'eleganza e la finezza di questo vino sono inconfondibili: note floreali di viola e peonia violetta , bacche rosse e pepe nero.

**Palato:** I tannini sono fini e sostengono delicatamente il finale.

**Gradazione alcolica:** 13,5





**MOILLARD**  
*Depuis 1850*



**GROUPE GRANDS CHAIS DE FRANCE**

*Des hommes, Des Terroirs, une passion*

## GEVREY-CHAMBERTIN BEAUVERSANT 2020

**Collocazione geografica:** Situato nel nord della Côte de Nuits, il villaggio di Gevrey-Chambertin è la porta degli "Champs Elysées della Borgogna". Elysées della Borgogna" e vanta i suoi più favolosi Grands Crus: Chambertin, Clos de Bèze.

**Vinificazione:** in tini di acciaio inox a temperatura controllata, per un periodo di circa 3 settimane. Macerazione pre-fermentativa a freddo a circa 8°C. follatura e rimontaggi per estrarre colore e struttura. Fermentazione a una temperatura di picco di circa 30°C. Macerazione post-fermentativa a 25°C. Invecchiamento in barrique da 8 a 16 mesi con fermentazione malolattica. 20-30% di botti nuove.

**Terreno:** Terreni calcarei, che beneficiano di marna ricoperta di ghiaia e limo rosso dell'altopiano.

**Colore :** Rosso rubino intenso e profondo.

**Profumo :**Questo vino offre aromi di frutti neri come mora o mirtillo, accompagnati da liquirizia e cacao.

**Palato:** le spezie si combinano con un legno fine ed elegante. I tannini sono morbidi e densi. La frutta presente al naso si unisce a un lungo finale.

**Gradazione alcolica:** 13



**MOILLARD**  
*Depuis 1850*



**GROUPE** GROUPE GRANDS CHAIS DE FRANCE

*Des hommes, Des terroirs, une passion*

## GEVREY-CHAMBERTIN PREMIER CRU CHAMPONNET 2018

**Collocazione geografica:** Situato nel nord della Côte de Nuits, il villaggio di Gevrey-Chambertin è la porta d'accesso agli "Champs-Élysées della Borgogna" e vanta i suoi più favolosi Grands Crus: Chambertin, Clos de Bèze..

**Vinificazione:** Vinificazione tradizionale in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata per un periodo di 3 settimane. Macerazione pre-fermentativa a freddo a circa 8°C. Pigeage e rimontaggi per estrarre colore e struttura. Fermentazione a una temperatura di picco di circa 30°C. Macerazione post-fermentativa a 25°C. Invecchiamento in botti di rovere per 8-16 mesi con fermentazione malolattica, 50% di botti di rovere nuove.

**Terreno:** Terreni calcarei e calcarei bruni, che beneficiano di marna ricoperta di ciottoli e limo rosso dell'altopiano.

**Colore:** Rosso rubino

**Profumo:** Il naso è potente con note tostate di caffè, cera sottobosco e frutta rossa stufata.

**Palato:** Al palato è diretto, con una buona acidità, note aromatiche complesse e una notevole potenza sul finale.

**Gradazione alcolica:** 14,5



**MOILLARD**  
*Depuis 1850*



**GROUPE GRANDS CHAIS DE FRANCE**

*Des hommes, Des terroirs, une passion*

## MARSANNAY LES MEURGERS BIO 2021

**Collocazione geografica:** Considerata la "Porta d'Oro della Côte de Nuits, la denominazione Marsannay comprende i comuni di Chenôve, Marsannay-la-Côte e Couchey. Le uve biologiche provengono da 3 diversi appezzamenti ai piedi della Côte, appena fuori Digione.

**Vinificazione:** Vinificazione tradizionale in tini di acciaio inox a temperatura controllata, per un periodo di circa 3 settimane: macerazione pre-fermentativa a freddo a circa 8°C. Pigeage e rimontaggi per estrarre colore e struttura. Fermentazione con un picco di temperatura intorno ai 30°C. Macerazione post-fermentativa a 25°C. Svinatura. Invecchiamento al 100% in botti, di cui il 26% nuove. Fermentazione malolattica in barrique. Invecchiamento di 9 mesi

**Terreno:** calcare bruno con sfumature marnose in alcune zone.

**Colore:** Colore rosso intenso.

**Profumo:** Il naso rivela un bouquet di frutta fresca (lampone, mora).

**Palato:** Il palato mostra un vino ben bilanciato con tannini morbidi. La parte centrale del palato è deliziosa con frutta croccante. La nota di rovere leggermente marcata è molto elegante. Il finale finale è persistente.

**Gradazione alcolica:** 13





**MOILLARD**  
*Depuis 1850*



**GROUPE GRANDS CHAIS DE FRANCE**

*Des hommes, Des terroirs, une passion*

## NUITS SAINT GEORGES VIEILLES VIGNES 2020

**Collocazione geografica:** Vigneto situato nei dintorni della città di Nuits-Saint-Georges, rinomata da secoli per la produzione di rossi di Borgogna. Ha dato il nome alla Côte de Nuits. Les Argillats si trova tra i 250 e i 300 metri di altitudine ed è esposto a sud.

**Vinificazione:** Vinificazione tradizionale in tini di acciaio inox a temperatura controllata, per un periodo di circa 3 settimane: pre-fermentazione a freddo. Macerazione pre-fermentativa a freddo a circa 8°C. Pigeage per estrarre colore e struttura. Fermentazione a una temperatura di picco di circa 30°C. Macerazione post-fermentativa a 25°C. Invecchiamento in barrique da 8 a 16 mesi con fermentazione malolattica. 20% di botti nuove.

**Terreno:** Il terreno è composto da limo e ghiaia scesi dalla Côte.

**Colore:** Rosso granato con riflessi rubino.

**Profumo:** Naso di fragole selvatiche, ribes nero e lamponi.

**Palato:** Attacco diretto, tannini decisi e una bella freschezza.

**Gradazione alcolica:** 13,5



**MOILLARD**  
*Depuis 1850*



**GROUPE** GROUPE GRANDS CHAIS DE FRANCE

*Des hommes, Des terroirs, une passion*

## VOSNE ROMANÉE PREMIER - CRU LES SUCHOTS 2021

**Collocazione geografica:** Situata nel cuore della Côte de Nuits, sopra il villaggio di Vosne-Romanée, la denominazione ha i Grands Crus rossi più favolosi della Borgogna: Romanée-Conti, Romanée Saint-Vivant, La Romanée, La Tache, La Grande Rue, Richebourg e i comuni limitrofi di Flagey-Echezeaux, Echezeaux e Grands-Echezeaux. Le espressioni più sublimi di Pinot nero si trovano in queste terre. Il Climat "Les Suchots" si trova sopra il villaggio di Vosne-Romanée.

**Vinificazione:** Vinificazione tradizionale in tini di acciaio inox termoregolati per un periodo di 3 settimane: pre-fermentazione a freddo, macerazione a 8°C. Pigeages e rimontaggi per estrarre colore e struttura. Fermentazione con una temperatura di picco intorno ai 30°C. Macerazione post-fermentativa a 25°C. Affinamento in botti di rovere da 8 a 16 mesi con fermentazione malolattica. 50% di botti di rovere nuove.

**Terreno:** calcare misto a marna argillosa a una profondità che varia da decine di centimetri a 1 metro.

**Colore:** Rosso granato.

**Profumo:** Note intense di frutti rossi, spezie e note tostate.

**Palato:** Al palato, una struttura di eccezionale grandezza che ti fa emozionare per molti secondi!

**Gradazione alcolica:** 14,5



**MOILLARD**  
*Depuis 1850*



**GROUPE GRANDS CHAIS DE FRANCE**

*Des hommes, Des terroirs, une passion*

## CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU 2018

**Collocazione geografica;** Situato a Vougeot, nel cuore della Côte de Nuits, il Clos de Vougeot Grand Cru fu fondato intorno al 1110 dall'Abbaye di Cîteaux. Si estende per 50,59 ettari in un unico blocco ed è ancora circondato dalle stesse mura che lo circondavano 5 secoli fa. Al di sopra del Clos, i Grands Crus Musigny e Grands-Échezeaux occupano la collina.

**Vinificazione:** Vinificazione tradizionale in tini di acciaio inox a temperatura controllata, per un periodo di circa 3 settimane: macerazione pre-fermentativa a freddo a circa 8°C. Pigeage e rimontaggi per estrarre colore e struttura. Fermentazione a una temperatura di picco di circa 30°C. Macerazione post-fermentativa a 25°C. Invecchiamento in barrique da 8 a 16 mesi con Fermentazione malolattica. 70-80% di botti nuove.

**Terreno:** Un'ampia varietà di terreni. Circa 255 metri di altitudine, terreno ghiaioso e poco profondo con abbondanza di ghiaia sulla lastra calcarea di Bajocian. Intorno ai 250 metri, terreno marrone poco profondo su ghiaia calcarea, più argilloso. Intorno ai 240 m, terreno marrone più profondo su un livello marnoso ricco di argilla e limo fine.

**Colore:** Rosso intenso.

**Profumo:** Il naso si apre con note fruttate di ribes nero e lampone, poi l'intensità aromatica aumenta con note più complesse di spezie, cera, cuoio e caffè.

**Palato:** Il palato è altrettanto complesso, con un'incredibile lunghezza, con tannini che sostengono e prolungano il finale. Senza dubbio uno dei dei più grandi vini della Borgogna, questo vino raggiungerà il suo il suo apice nel 2020.

**Gradazione alcolica:** 14





**MOILLARD**  
*Depuis 1850*



**GROUPE GRANDS CHAIS DE FRANCE**

*Des hommes, Des Terroirs, une passion*

## CORTON GRAND CRU LES MARÉCHAUTES 2017

**Collocazione geografica:** I vigneti di Corton si trovano a nord della Côte de Beaune, sulla collina di Corton e si estendono su 3 comuni: Pernand-Vergelesses, Aloxe-Corton e Ladoix-Serrigny. Il clima "Les Maréchaudes" è ai piedi del villaggio di Ladoix-Serrigny. Corton è l'unico Grand Cru rosso della Côte de Beaune.

**Vinificazione:** Vinificazione tradizionale in tini a temperatura controllata. Macerazione pre-fermentativa a freddo, temperature controllate, lungo periodo di tinotage e remontage durante il quale il tappo viene punzonato. Macerazione post-fermentativa a 30°C. Invecchiamento in botti di rovere per 10-12 mesi. Il 60% delle botti sono nuove.

**Terreno:** calcare bruno rossastro e pietroso in leggera pendenza, ricco di marna con un alto contenuto di potassio. Il Pinot Nero raggiunge il suo massimo potenziale.

**Colore:** Colore cremisi con riflessi brillanti.

**Profumo:** Fragole selvatiche, frutta candita, ciliegie al brandy, liquirizia, caffè: un bouquet potente e complesso.

**Palato:** Il palato è altrettanto ricco e potente, con una lunghezza incredibile. con un perfetto equilibrio tra struttura, acidità, frutta e note legnose. Questo vino è senza dubbio uno dei più grandi vini della Côte de Beaune!

**Gradazione alcolica:** 13,5