

MOILLARD GRIVOT CHAMPONNET

Denominazione :	AOP Gevrey Chambertin 1er Cru Champonnet
Vintage:	2018
Vitigni :	Pinot nero
Origine :	Situato nel nord della Côte de Nuits, il villaggio di Gevrey-Chambertin è il punto di ingresso degli "Champs- Elysées della Borgogna" e presenta i suoi Grands Crus più favolosi: Chambertin, Clos de Beze ...
Vinificazione:	vinificazione tradizionale in tini di acciaio inox termoregolati per un periodo di 3 settimane: macerazione pre-fermentativa a freddo intorno agli 8°C. Pigeages e rimontaggi per estrarre colore e struttura. Fermentazione con picco di temperatura 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.
Suolo:	suoli calcarei e calcarei bruni, che beneficiano di marne ricoperte di massi e limi rossi provenienti dall'altopiano.
Paese di origine :	FRANCIA
Caratteristica sensoriale :	
 Colore :	Colore rosso rubino
 Naso:	Il naso è potente con note tostate di caffè, cera, sottobosco e frutti rossi stufati.
 Palato:	La bocca è diritta, con una bella acidità, note aromatiche complesse e una notevole forza nel finale.
Raccomandazioni :	Carni saporite come l'agnello arrosto e la costata di manzo, petto d'anatra o selvaggina. Ricette piccanti. Formaggi dai sapori forti come Livarot, Munster, Maroilles, Epoisses, Langres, Ami du Chambertin, Soumaintrain...
Condizioni di servizio in C° :	15-17°C
Gradazione alcolica :	14.5
Potenziale di cantina :	Da bere entro 10 anni.
Acidità G/L :	0



Codice prodotto :	RE627478
Tipo di bottiglia :	0,75 BOURG RENAISS BOUC FM
Capacità :	0.75 L
Peso del bt vuoto / dimensioni in mm: :	0,9 Kg / L 91,5 x l 91,5 x h 300
Peso totale bt :	1,65 Kg
Peso della cassa / dimensioni in mm :	10,182 Kg / L 312 x L 278 x H 208
Capacità cubica :	0.018 m³
Unità per cassa :	6
Numero di strati :	7
Numero di cartoni per strato :	11
Numero di cartoni per pallet :	77
Peso del pallet :	784,014 Kg
Codice a barre della bottiglia :	3120581444097



MOILLARD

Depuis 1850



MOILLARD

Denominazione :	Pommard 1er Cru Les Charmots
Vintage:	2018
Vitigni :	100% Pinot Nero
Origine:	Nel cuore della Côte de Beaune, il villaggio di Pommard si trova su un pendio in mezzo ai vigneti.
Vinificazione:	vinificazione tradizionale in acciaio inox termoregolato. Pre-fermentazione - macerazione a freddo. Lunga fermentazione durante la quale vengono effettuati pigeages e rimontaggi. Post-fermentazione: macerazione a 30°C per 5 giorni. Affinamento in botti di rovere da 8 a 16 mesi. 40-50% di rovere nuovo.
Terreno :	Terreni argillosi e calcarei che drenano bene grazie ai detriti di ghiaia.
Paese di origine :	FRANCIA
Caratteristica sensoriale :	
 Colore :	Bellissimocolore con riflessi ramati.
 Naso:	dopo alcuni anni di bottiglia, il naso è complesso, fine e distinto: spezie, sottobosco, frutti neri, sbiaditi. fiori.
 Palato:	In bocca i tannini si sono ammorbiditi, ma mantengono potenza e ricchezza, con una nota minerale che apporta carattere e ricchezza. personalità sul finale.
Raccomandazioni :	Carne rossa alla griglia con salsa, bistecca di manzo, agnello o pollame Lo stufato si sposa bene con la consistenza decisa dei tannini e con i sapori concentrati. Formaggi con sapori sviluppati: Epoisses, Langres, Soumaintrain, Livarot, Pont-l'Évêque ma anche Comté.
Condizioni di servizio in C° :	15-17°C
Gradazione alcolica :	13.5
Potenziale di cantina :	Pronto da bere
Acidità G/L :	0



Codice prodotto :	RE751430
Tipo di bottiglia :	0,75 BOURG RENAISS BOUC FM
Capacità :	0.75 L
Peso del bt vuoto / dimensioni in mm: :	0,9 Kg / L 91,5 x l 91,5 x h 300
Peso totale bt :	1,65 Kg
Peso della cassa / dimensioni in mm :	10,182 Kg / L 312 x L 278 x H 208
Capacità cubica :	0.018 m³
Unità per cassa :	6
Numero di strati :	7
Numero di cartoni per strato :	11
Numero di cartoni per pallet :	77
Peso del pallet :	784,014 Kg
Codice a barre della bottiglia :	3120581448262
Casella codice a barre :	3120585013848





MOILLARD

Depuis 1850



MOILLARD CHARMOTS

Denominazione :	Pommard 1er Cru Les Charmots
Annata :	2019
Vitigni :	100% Pinot Nero
Origine :	Nel cuore della Côte de Beaune, il villaggio di Pommard si trova su un pendio in mezzo ai vigneti.
Vinificazione:	vinificazione tradizionale in acciaio inox termoregolato. Pre-fermentazione - macerazione a freddo. Lunga fermentazione durante la quale vengono effettuati pigeages e rimontaggi. Post-fermentazione: macerazione a 30°C per 5 giorni. Affinamento in botti di rovere da 8 a 16 mesi. 40-50% di rovere nuovo.
Terreno :	Terreni argillosi e calcarei che drenano bene grazie ai detriti di ghiaia.
Paese di origine :	FRANCIA
Caratteristica sensoriale :	
 Colore :	Bellissimocolore con riflessi ramati.
 Naso:	dopo alcuni anni di bottiglia, il naso è complesso, fine e distinto: spezie, sottobosco, frutti neri, sbiaditi. fiori.
 Palato:	In bocca i tannini si sono ammorbiditi, ma mantengono potenza e ricchezza, con una nota minerale che apporta carattere e ricchezza. personalità sul finale.
Raccomandazioni :	Carne rossa alla griglia con salsa, bistecca di manzo, agnello o pollame Lo stufato si sposa bene con la consistenza decisa dei tannini e con i sapori concentrati. Formaggi con sapori sviluppati: Epoisses, Langres, Soumaintrain, Livarot, Pont-l'Évêque ma anche Comté.
Condizioni di servizio in C° :	15-17°C
Gradazione alcolica :	13.5
Potenziale di cantina :	Pronto da bere
Acidità G/L :	0



Codice prodotto :	RE751430
Tipo di bottiglia :	0,75 BOURG RENAISS BOUC FM
Capacità :	0.75 L
Peso del bt vuoto / dimensioni in mm: :	0,9 Kg / L 91,5 x l 91,5 x h 300
Peso totale bt :	1,65 Kg
Peso della cassa / dimensioni in mm :	10,182 Kg / L 312 x L 278 x H 208
Capacità cubica :	0.018 m³
Unità per cassa :	6
Numero di strati :	7
Numero di cartoni per strato :	11
Numero di cartoni per pallet :	77
Peso del pallet :	784,014 Kg
Codice a barre della bottiglia :	3120581448262
Casella codice a barre :	3120585013848





MOILLARD

Depuis 1850



MOILLARD SUCHOTS

Denominazione :	AOP Vosne-Romanée 1er Cru - Les Suchots
Annata :	2021
Vitigni :	Pinot nero
Origine :	Situata nel cuore della Côte de Nuits, sopra il villaggio di Vosne-Romanée, la denominazione possiede i più favolosi Grands Crus rossi della Borgogna: Romanée-Conti, Romanée Saint-Vivant, La Romanée, La Tache, La Grande Rue, Richebourg e i comuni vicini di Flagey-Echezeaux, Echezeaux e Grands-Echezeaux. In queste terre si trovano le più sublimi espressioni di Pinot nero. 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: macerazione pre-fermentativa a freddo intorno agli 8°C. Pigeages e rimontaggi per estrarre colore e struttura. Fermentazione con picco di temperatura 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.
Paese di origine :	FRANCIA
Caratteristica sensoriale :	
 Colore:	Rosso granato.
 Naso :	Intensanota di frutti rossi, spezie e note tostate.
 Palato:	Al palato, una struttura di eccezionale grandezza che tiene in tensione per molti secondi!
Raccomandazioni :	Ideale con piatti raffinati di pollame o selvaggina arrosto, brasato o glassato. La sua intensità aromatica gli permette anche di accompagnare il couscous o la tagine. Formaggi moderatamente forti: Camembert, Saint Paulin, Morbier, Reblochon...
Condizioni di servizio in C° :	15-17°C
Gradazione alcolica :	13
Potenziale di cantina :	Da bere entro 10-15 anni.
Acidità G/L :	0





MOILLARD

Depuis 1850



MOILLARD LES LYS

Denominazione :	AOP Chambolle-Musigny
Annata :	2020
Vitigni :	Pinot nero
Origine :	Situata nel cuore della Côte de Nuits, intorno al villaggio di Chambolle-Musigny, la denominazione conta numerosi Premiers Crus (tra cui il famoso "Les Amoureuses") e tre Grands Crus: Musigny, Bonnes-Mares e Clos de Vougeot.
Vinificazione:	vinificazione tradizionale in tini di acciaio inox termoregolati. Pre-fermentazione a temperatura controllata. Macerazione a freddo per 10 giorni. Lunga fermentazione durante la quale vengono effettuati pigeages e rimontaggi. Il vino viene affinato in botti di rovere per 10 mesi. 30% di rovere nuovo.
Terreno:	il pendio è vicino alla roccia e il terreno è poco profondo. Le numerose crepe nel calcare duro permettono alle radici di cercare la loro felicità nel sottosuolo. Rocce e ghiaia garantiscono un buon drenaggio sul fondo della valle.
Paese di origine :	FRANCIA
Caratteristica sensoriale :	
 Colore :	Rosso rubino con riflessi ambrati.
 Naso:	Eleganza e finezza non lasciano dubbi: è uno Chambolle, con le sue note di violetta e peonia, piccoli frutti rossi e nero. pepe.
 Palato :	Itannini sono fini e sostengono delicatamente il finale.
Raccomandazioni :	Ottimo con carni dai sapori relativamente forti, come ad esempio arrosto di manzo, brasato o in salsa, cosciotto di agnello, selvaggina e maiale alla griglia. Formaggi a pasta molle : Vacherin, Brie de Meaux, Cîteaux...
Condizioni di servizio in C° :	14-16°C
Gradazione alcolica :	13.5
Potenziale di cantina :	Da bere entro 10 anni.
Acidità G/L :	0



Codice prodotto :	242125
Tipo di bottiglia :	0,75 BOURG RENAISS BOUC FM
Capacità :	0.75 L
Peso del bt vuoto / dimensioni in mm: :	0,9 Kg / L 91,5 x l 91,5 x h 300
Peso totale bt :	1,65 Kg
Peso della cassa / dimensioni in mm :	10,182 Kg / L 312 x l 278 x h 208
Capacità cubica :	0.018 m³
Unità per cassa :	6
Numero di strati :	7
Numero di cartoni per strato :	11
Numero di cartoni per pallet :	77
Peso del pallet :	784,014 Kg
Codice a barre della bottiglia :	3120581455604



FRANÇOIS MARTENOT
21190 MEURSAULT - FRANCE
Tel: 0033.3.80.21.22.45 - Fax: 0033.3.80.21.28.05



MOILLARD

Depuis 1850

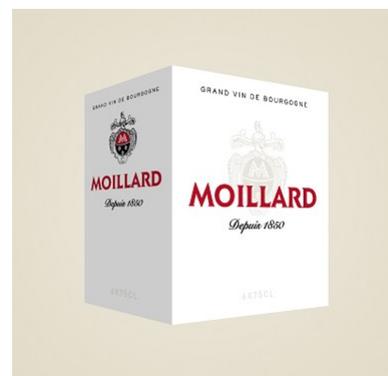


MOILLARD

Denominazione :	AOP Marsannay
Annata :	2021
Vitigni :	Pinot nero
Origine :	considerata la "Porta d'Oro della Côte de Nuits", la denominazione Marsannay si estende sui comuni di Chenôve, Marsannay-la-Côte e Couchey. Le uve biologiche provengono da 3 diverse parcelle situate in fondo ai pendii all'inizio della Côte, appena fuori Digione.
Vinificazione:	vinificazione tradizionale in tini di acciaio inox termoregolati per un periodo di 3 settimane: Macerazione pre-fermentativa a freddo intorno agli 8°C. Pigeages e rimontaggi per estrarre colore e struttura. Fermentazione con picco di temperatura intorno ai 30°C. Macerazione post fermentativa a 25°C. Affinamento in botti di rovere per 9 mesi con fermentazione malolattica. 26% di botti di rovere nuove.
Terreno:	terreni calcarei bruni con sfumature più marnose in alcuni punti.
Paese di origine :	FRANCIA
Caratteristica sensoriale :	
 Colore :	Colore rosso intenso
 Naso:	Il naso rivela un bouquet di frutta fresca (lampone, mora).
 Palato:	Il palato mostra un vino equilibrato con tannini fusi, il palato medio è avido di frutta croccante. Il gusto leggermente Il rovere marcato è molto elegante. Il finale è lungo.
Raccomandazioni:	carni saporite come l'agnello arrosto, la costata di manzo, il petto d'anatra o la selvaggina da penna.
Condizioni di servizio in C° :	14-16°C
Gradazione alcolica :	13
Potenziale di cantina :	Da bere entro 4 anni
Acidità G/L :	0



Codice prodotto :	243230
Tipo di bottiglia :	0,75 FRED BOUC FM NEUTRE
Capacità :	0.75 L
Peso del bt vuoto / dimensioni in mm: :	0,53 Kg / L 83 x l 83 x h 299
Peso totale bt :	1,28 Kg
Peso della cassa / dimensioni in mm :	7,965 Kg / L 261 x l 177 x h 314
Capacità cubica :	0.015 m³
Unità per cassa :	6
Numero di strati :	5
Numero di cartoni per strato :	21
Numero di cartoni per pallet :	105
Peso del pallet :	836,325 Kg
Codice a barre della bottiglia :	3180421088645
Codice a barre del cartone :	3180421088652



CERA MOILLARD OAK BARREL CHARDONNAY

Denominazione :	AOP Bourgogne - Chardonnay
Annata :	2021
Vitigni :	Chardonnay
Posizione geografica :	Le uve provengono principalmente da appezzamenti situata nella Côte d'Or. La Borgogna meridionale gode di un clima più soleggiato, quindi le uve sono molto ricche e mature e provengono da viti di età compresa tra i 15 e i 40 anni.
Vinificazione:	Vinificazione tradizionale: pressatura e decantazione effettuate presso i nostri vigneti partner. I mosti migliori vengono poi assemblati per ottenere uno Chardonnay borgognone potente, elegante e fresco. La cuvée viene poi inoculata con i lieviti e raffreddata a 15°C prima di essere inviata al nostro sito di Savigny Les Beaune per l'affinamento in botte. Fermentazione alcolica in botte. Affinamento in barrique per 9 mesi, con 25% di barrique nuove, 25% di barrique di 1 vino, 25% di barrique di 2 vini e 25% di barrique di 3 vini. Agitazione regolare delle fecce e rabbocco per aggiungere pienezza e rotondità. La fermentazione malolattica naturale aggiunge complessità al vino.
Terreno :	Calcareo e calcifero (ricco di calcio).
Paese di origine :	FRANCIA
Caratteristiche sensoriali :	
 Colore:	colore giallo chiaro brillante con riflessi dorati.
 Profumo:	Il naso, esaltato dalle note vanigliate e tostate della botte, evoca sentori floreali, di pesca bianca e ribes nero. mandorla.
 Palato:	attacco potente e teso, con un palato medio rotondo e lungo.
Suggerimenti per il consumo :	Da gustare con pesce in salsa cremosa o con un aperitivo. pollame con epoisses.
Servizio (in°) :	10-12°
Gradazione alcolica :	12.5
Si conserva:	Consumare entro 3-5 anni.
Acidità :	0



Codice prodotto :	241294
Tipo di bottiglia :	0,75 BOURG RENAISS BOUC FM
Centilizzazione :	0.75 L
Peso a vuoto / Dim. in mm :	0,9 Kg / L 91,5 x l 91,5 x h 300
Peso della punta piena :	1,65 Kg
Peso del cartone / Dim. in mm :	10,182 Kg / L 312 x L 278 x H 208
Cubatura :	0.018 m³
Numero di unità / Scatola :	6
Numero di strati :	7
Numero di scatole/strato :	11
Numero di scatole / Pallet :	77





MOILLARD

Depuis 1850

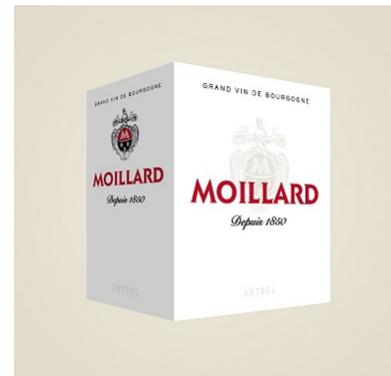


MOILLARD LES MEURGERS

Denominazione :	AOP Marsannay
Annata :	2021
Vitigni :	Chardonnay
Posizione geografica :	Considerata la "Porta d'oro della Côte de Nuits". "La denominazione Marsannay comprende i comuni di Chenôve, Marsannay-la-Côte e Couchey.
Vinificazione:	Vinificazione tradizionale: pressatura diretta al ricevimento delle uve in pressa pneumatica, decantazione, decantazione a freddo per 48 ore. Fermentazione in barrique a bassa temperatura (16/20°) per preservare gli aromi. Affinamento sui lieviti in barrique da 8 a 16 mesi con rimescolamento regolare delle fecce, dal 20 al 30% in barrique nuove.
Terreno:	calcare bruno con sfumature marnose in alcuni punti.
Paese di origine :	FRANCIA
Caratteristiche sensoriali :	
 Colore:	colore oro pallido
 Naso:	un bel naso con note di agrumi e fiori bianchi.
 Palato:	rotondo e minerale al palato. Finale molto lungo.
Raccomandazioni :	Ideale con carni bianche in salsa o come aperitivo. un risotto cremoso ai funghi porcini.
Temperatura di servizio :	12°-14°C
Gradazione alcolica :	13
Si conserva:	Consumare entro 3 anni.
Acidità :	0



Codice prodotto :	241404
Tipo di bottiglia :	0,75 FRED BOUC FM NEUTRO
Centilizzazione :	0.75 L
Peso a vuoto / Dim. in mm :	0,53 Kg / L 83 x l 83 x h 299
Peso della punta piena :	1,28 Kg
Peso del cartone / Dim. in mm :	7,965 Kg / L 261 x L 177 x H 314
Cubatura :	0.015 m³
Numero di unità / Scatola :	6
Numero di strati :	5
Numero di scatole/strato :	21
Numero di scatole / Pallet :	105
Peso del pallet :	836,325 Kg
Unità di consumo Gencod :	3120581464071
Unità di alimentazione Gencod :	3120585037325





MOILLARD

Depuis 1850



MOILLARD BEAUVERSANT

Denominazione :	Gevrey-Chambertin
Annata :	2020
Vitigni :	Pinot nero
Posizione geografica :	Situato nel nord della Côte de Nuits, il villaggio di Gevrey-Chambertin è la porta d'accesso agli "Champs-Elysées della Borgogna" e vanta alcuni dei Grands Crus più favolosi: Chambertin, Clos de Bèze...
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. Affinamento in barrique da 8 a 16 mesi con fermentazione malolattica. 20-30% di botti nuove.
Suolo: suoli	bruno-calcarei e bruno-calcarei, che beneficiano di marne ricoperte da ghiaioni e limi rossi provenienti dall'altopiano.
Paese di origine :	FRANCIA
Caratteristiche sensoriali :	
 Colore:	Rosso rubino intenso e profondo.
 Profumo:	questo vino offre aromi di frutta nera come mora o mirtillo, accompagnati da liquirizia o ribes nero. cacao.
 Palato:	Al palato, le spezie si combinano con il rovere fine ed elegante. I tannini sono morbidi e densi. accompagnare il frutto al naso per un lungo finale.
Raccomandazioni :	Perfetto con carni saporite come l'agnello. Arrosto di manzo, costata di manzo, petto d'anatra o selvaggina. <i>S i a b b i n a</i> molto bene anche a ricette speziate o a formaggi dal sapore forte come Livarot, Munster, Maroilles, Epoisses, Langres, Ami du Chambertin, Soumaintrain...
Temperatura di servizio :	14-16°C
Gradazione alcolica :	13
Si conserva:	Consumare entro 8 anni
Acidità :	0



MOILLARD

Depuis 1850



MOILLARD MURCHAUX

Denominazione :	Pommard
Annata :	2020
Vitigni :	100% Pinot Nero
Posizione geografica :	Nel cuore della Côte de Beaune, il villaggio di Pommard. è situato su un pendio in mezzo ai vigneti.
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. Affinamento in barrique da 8 a 16 mesi con fermentazione malolattica. 20-30% di botti nuove.
Terreno:	terreni argillo-calcarei ben drenati con detriti rocciosi.
Paese di origine :	FRANCIA
Caratteristiche sensoriali :	
 Colore:	Bellissimo colore rubino intenso e luminoso
 Naso:	un naso di ciliegie nere e spezie che evolve verso il cuoio nuovo nel bicchiere.
 Palato:	fresco al palato, sostenuto da tannini rotondi e levigati.
Suggerimenti:	Perfetto con carni rosse alla griglia o in salsa, Bisteche di manzo, agnello o pollame apprezzeranno la consistenza ferma dei suoi tannini e i suoi aromi concentrati.
Temperatura di servizio :	15-17°C
Gradazione alcolica :	13
Si conserva:	Consumare entro 8 anni
Acidità :	0

Codice prodotto :	242141
Tipo di bottiglia :	0,75 BG SOMMELIERE BOUC FM
Centillizzazione :	0.75 L
Peso a vuoto / Dim. in mm :	0,905 Kg / L 88,4 x L 88,4 x H 304
Peso della punta piena :	1,655 Kg
Peso del cartone / Dim. in mm :	10,182 Kg / L 312 x L 278 x H 208
Cubatura :	0.018 m ³
Numero di unità / Scatola :	6
Numero di strati :	7
Numero di scatole/strato :	11
Numero di scatole / Pallet :	77
Peso del pallet :	784,014 Kg
Unità di consumo Gencod :	3180421017799
Unità di alimentazione Gencod :	3180421017805





MOILLARD

Depuis 1850



MOILLARD CC

Denominazione :	Clos de Vougeot Grand Cru
Annata :	2017
Vitigni :	Pinot nero
Posizione geografica :	Situato a Vougeot, nel cuore della Côte de Nuits, il Clos de Il Grand Cru Vougeot fu fondato intorno al 1110 dall'Abbazia di Cîteaux. Si estende su 50,59 ettari in un unico blocco ed è ancora circondato dalle stesse mura che lo circondavano 5 secoli fa. Sopra il 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. Affinamento in barrique da 8 a 16 mesi con fermentazione malolattica. 70-80% di barrique nuove.
Suolo:	ampia varietà di suoli. A circa 255 metri di altitudine, terreno poco profondo con struttura ghiaiosa e abbondante ghiaia sulla lastra di calcare bajociano. A circa 250 m, terreno marrone poco profondo su ciottoli calcarei, più argilloso. Intorno ai 240 m, terreno marrone più profondo su un livello marnoso ricco di argilla e limo fine.
Paese di origine :	FRANCIA
Caratteristiche sensoriali :	
 Colore:	Rossointenso.
 Naso :	Il naso si apre con note fruttate di ribes nero e lampone, poi l'intensità aromatica aumenta con note di ribes nero e lampone. note più complesse di spezie, cera, cuoio e caffè.
 Palato:	Il palato è altrettanto complesso, con una lunghezza incredibile e tannini che sostengono e prolungano il finale. Il finale è ammirevole. Indiscutibilmente uno dei più grandi vini di Borgogna, questo vino raggiungerà il suo apogeo nel 2020.
Suggerimenti per l'uso:	Servire con piatti forti come la carne rossa. e selvaggina alla griglia, arrosto o in salsa, e pollame arrosto o glassato. Formaggi fortemente aromatizzati come Livarot, Munster, Maroilles, Epoisses, Langres, Ami du Chambertin, Soumaintrain...
Temperatura di servizio :	14-16°C
Gradazione alcolica :	13.5
Si conserva:	Da bere entro 10 anni
Acidità :	0



MOILLARD

Depuis 1850



MOILLARD VIEILLES VIGNES

Nome :	Nuits-Saint-Georges
Annata :	2020
Vitigni :	Pinot nero
Posizione geografica :	Vigneti situati intorno alla città di Nuits-Saint-Georges, rinomata da secoli per la produzione di vini rossi di Borgogna. Ha dato il nome alla Côte de Nuits. Les Argillats si trova a un'altitudine compresa tra i 250 e i 300 metri ed è esposto a sud.
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. Affinamento in barrique da 8 a 16 mesi con fermentazione malolattica. 20% di botti nuove.
Terreno:	I terreni provengono da limi e ghiaie scesi dalla Côte.
Paese di origine :	FRANCIA
Caratteristiche sensoriali :	
 Colore:	Colore rosso granato con riflessirubino.
 Naso:	Unnaso di fragole selvatiche, ribes nero e lamponi.
 Palato:	Attaccopolito, tannini decisi e bella freschezza.
Raccomandazioni:	Carni gustose come l' agnello arrosto, la costata di manzo manzo, petto d'anatra o selvaggina da penna. Ricette piccanti. Formaggi dal sapore forte come Livarot, Munster, Maroilles, Epoisses, Langres, Ami du Chambertin, Soumaintrain...
Temperatura di servizio :	14-16°C
Gradazione alcolica :	13.5
Si conserva:	Da bere entro 10 anni
Acidità :	0

Codice prodotto :	242302
Tipo di bottiglia :	0,75 BOURG RENAISS BOUC FM
Centilizzazione :	0.75 L
Peso a vuoto / Dim. in mm :	0,9 Kg / L 91,5 x l 91,5 x h 300
Peso della punta piena :	1,65 Kg
Peso del cartone / Dim. in mm :	10,182 Kg / L 312 x L 278 x H 208
Cubatura :	0.018 m³
Numero di unità / Scatola :	6
Numero di strati :	7
Numero di scatole/strato :	11
Numero di scatole / Pallet :	77
Peso del pallet :	784,014 Kg
Unità di consumo Gencod :	3180421029488





MOILLARD

Depuis 1850



MOILLARD VIEILLES VIGNES

Denominazione :	Chassagne-Montrachet
Annata :	2021
Vitigni :	100% Chardonnay
Posizione geografica :	Nel sud della Côte de Beaune, i vigneti circondano la di Chassagne-Montrachet. Condivide con Puligny-Montrachet il principe indiscusso di tutti i vini bianchi secchi: il Grand Cru Montrachet (pronunciato Montrachet).
Vinificazione:	Vinificazione tradizionale: pressatura diretta al ricevimento delle uve in pressa pneumatica, decantazione, conservazione a freddo per 48 ore. Fermentazione in barrique a bassa temperatura (16/20°) per preservare gli aromi. Affinamento sui lieviti in botte da 8 a 16 mesi con rimescolamento regolare dei lieviti. 20-30% di botti nuove.
Suolo:	il vigneto si trova su ottimi terreni calcarei e sassosi.
Paese di origine :	FRANCIA
Caratteristiche sensoriali :	
 Colore:	Colore giallo pallido, brillante.
 Naso:	Nasointenso di frutta gialla e fiori d'acacia.
 Palato :	Espressivo, rotondo e pieno al palato, con sottili note mentolate di agrumi. Complesso e lungo, elegantemente legnoso.
Raccomandazioni:	Si abbina elegantemente a carne e pesce L'accompagnamento perfetto per piatti nobili e ben strutturati (vitello o pollame in salsa bianca, branzino arrosto, ma anche foie gras) o crostacei grigliati in salsa (gamberi, aragosta, astice, ecc.). Delizioso anche come aperitivo e con i formaggi leggeri: Camembert, Bries, formaggi erborinati, formaggi di capra, Gruyères, ecc.
Temperatura di servizio :	12-14°C
Gradazione alcolica :	13.5
Si conserva:	Consumare entro 4 anni
Acidità :	0

Codice prodotto :	242110
Tipo di bottiglia :	0,75 BOURG RENAISS BOUC FM
Centilizzazione :	0.75 L
Peso a vuoto / Dim. in mm :	0,9 Kg / L 91,5 x l 91,5 x h 300
Peso della punta piena :	1,65 Kg
Peso del cartone / Dim. in mm :	10,182 kg / L 312 x L 278 x H 208
Cubatura :	0.018 m³
Numero di unità / Scatola :	6
Numero di strati :	7
Numero di scatole/strato :	11
Numero di scatole / Pallet :	77
Peso del pallet :	784,014 Kg





MOILLARD

Depuis 1850



MOILLARD

Nome :	Volnay
Annata :	2020
Vitigni :	100% Pinot Nero
Posizione geografica :	Adagiato in alto nella Côte de Beaune, il paese 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. Pigiatura del tappo e rimontaggi 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:	terreni argillo-calcarei ben drenati con detriti rocciosi.
Paese di origine :	FRANCIA
Caratteristiche sensoriali :	
 Colore:	Un belcolore rubino intenso e luminoso.
 Naso:	questo Volnay ha un naso di ciliegie mature, violette e spezie dolci.
 Palato:	al palato è setoso e fresco, strutturato da tannini morbidi. Finale lungo.
Raccomandazioni :	Ideale con piatti raffinati a base di pollame o pesce. arrostiti, brasati o glassati di selvaggina. La sua grande intensità aromatica lo rende anche un ottimo accompagnamento per couscous o tajine. Formaggi a pasta media: Camembert, Saint Paulin, Morbier, Reblochon...
Temperatura di servizio :	14-16°C
Gradazione alcolica :	13.5
Si conserva:	Consumare entro 5 anni.
Acidità :	0

Codice prodotto :	RE242153
Tipo di bottiglia :	0,75 BOURG RENAISS BOUC FM
Centilizzazione :	0.75 L
Peso a vuoto / Dim. in mm :	0,9 Kg / L 91,5 x l 91,5 x h 300
Peso della punta piena :	1,65 Kg
Peso del cartone / Dim. in mm :	10,182 Kg / L 312 x L 278 x H 208
Cubatura :	0.018 m³
Numero di unità / Scatola :	6
Numero di strati :	7
Numero di scatole/strato :	11
Numero di scatole / Pallet :	77
Peso del pallet :	784,014 Kg
Unità di consumo Gencod :	3180421068364
Unità di alimentazione Gencod :	3180421068371





MOILLARD

Depuis 1850



MOILLARD

Denominazione :	Corton Charlemagne Grand Cru
Annata :	2020
Vitigni :	100% Chardonnay
Posizione geografica :	La denominazione si trova a nord della Côte de Beaune, tra i villaggi di Pernand Vergelesses e Aloxe-Corton, sulle alture della mitica Montagne de Corton.
Vinificazione :	Vendemmia manuale. Vinificazione tradizionale. Le uve vengono pressate in presse pneumatiche non appena arrivano in cantina. La fermentazione alcolica avviene in botti di rovere, di cui il 50% nuove. Il vino viene poi affinato per 18 mesi in botti di rovere, con agitazione regolare delle fecce per aggiungere profondità e complessità.
Terreno: terreno	calcareo roccioso bruno rossastro in leggera pendenza, ricco di marna con un alto contenuto di potassio.
Paese di origine :	FRANCIA
Caratteristiche sensoriali :	
 Colore	: oro pallido che con l'invecchiamento assume sfumature più ambrate.
 Naso:	il naso è molto complesso e aumenta di intensità con l'aerazione: arance candite, biancospino, nocciole, brioche calda...
 Palato:	Questi sapori generosi e gourmet si ripercuotono al palato, con una struttura acida e fine, caratteristica del vino. Un'annata con un finale molto lungo e un grande potenziale di invecchiamento.
Raccomandazioni :	La delicatezza di questo vino si sposa perfettamente con il foie gras, grasso, e crostacei nobili come aragosta, gamberi e granchi. Anche il pollame e il vitello in salsa bianca gli renderanno giustizia. Formaggi leggeri: Camembert, Bries, formaggi erborinati, formaggi di capra, Gruyères, ecc.
Temperatura di servizio :	14-16°C
Gradazione alcolica :	13.5
Si conserva:	Da bere entro 10 anni
Acidità :	0

Codice prodotto :	RE242185
Tipo di bottiglia :	0,75 BOURG RENAISS BOUC FM
Centilizzazione :	0.75 L
Peso a vuoto / Dim. in mm :	0,9 Kg / L 91,5 x l 91,5 x h 300
Peso della punta piena :	1,65 Kg
Peso del cartone / Dim. in mm :	10,182 Kg / L 312 x L 278 x H 208
Cubatura :	0.018 m ³
Numero di unità / Scatola :	6
Numero di strati :	7
Numero di scatole/strato :	11
Numero di scatole / Pallet :	77
Peso del pallet :	784,014 Kg





MOILLARD

Depuis 1850



MOILLARD GD MARECHAUDÉS

Denominazione :	AOP Corton Grand Cru Les Maréchaudes
Annata :	2017
Vitigni :	Pinot nero
Posizione geografica :	I vigneti di Corton si trovano a nord della Costa Azzurra, di Beaune sulla collina di Corton, e si estende su 3 comuni: Pernand-Vergelesses, Aloxe-Corton e Ladoix-Serrigny. Il Climat "Les Maréchaudes" si trova ai piedi della collina, 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, controllo della temperatura, lunga permanenza in vasca con follature e rimontaggi ottimali. Macerazione post-fermentativa a 30°C. Affinamento in botti di rovere per 10-12 mesi. 60% di botti nuove.
Terreno:	calcare bruno rossastro e pietroso in leggera pendenza, ricco di marna con un alto contenuto di potassio. Qui fiorisce il Pinot Nero.
Paese di origine :	FRANCIA
Caratteristiche sensoriali :	
 Colore:	Colore cremisi con riflessibrillanti.
 Profumo:	fragole selvatiche, frutta candita, ciliegie sotto spirito, liquirizia, caffè: un bouquet potente e complesso.
 Palato:	Il palato è altrettanto ricco e potente, con un'incredibile lunghezza e un perfetto equilibrio tra la ricchezza del frutto e l'intensità dei saponi. struttura, acidità, frutta e note di legno. Questo vino è senza dubbio uno dei più grandi vini della Côte de Beaune!
Raccomandazioni :	Ideale con carni forti, come roastbeef o salsicce di manzo, selvaggina alla griglia, da piuma o da pelo, arrostita, brasata o in salsa. Formaggi intensi a crosta lavata: Epoisses, Langres, Soumaintrain, Livarot.
Temperatura di servizio :	14-16°C
Gradazione alcolica :	13.5
Si conserva:	Da bere entro 10 anni
Acidità :	0



MOILLARD

Depuis 1850



Codice prodotto :	RE242218
Tipo di bottiglia :	0,75 BOURG RENAISS BOUC FM
Centilizzazione :	0.75 L
Peso a vuoto / Dim. in mm :	0,9 Kg / L 91,5 x l 91,5 x h 300
Peso della punta piena :	1,65 Kg
Peso del cartone / Dim. in mm :	10,182 Kg / L 312 x L 278 x H 208
Cubatura :	0.018 m ³
Numero di unità / Scatola :	6
Numero di strati :	7
Numero di scatole/strato :	11
Numero di scatole / Pallet :	77
Peso del pallet :	784,014 Kg
Unità di consumo Gencod :	3120581449603
Unità di alimentazione Gencod :	3120585015132





MOILLARD

Depuis 1850

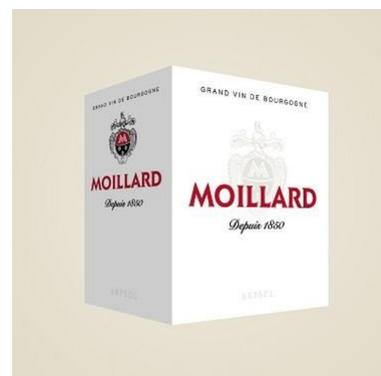


MOILLARD VIEILLES VIGNES

Nome :	Saint Romain
Annata :	2022
Vitigni :	100% Chardonnay
Posizione geografica :	Saint Romain si trova nel cuore della Côte de Beaune, proprio vicino al villaggio di Meursault. Il vigneto è esposto a sud/sud-est e a nord/nord-est.
Vinificazione:	raccolta a mano. Le uve vengono pigiate non 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 agitazione regolare delle fecce per aumentare la profondità e la complessità.
Terreno:	in questa zona di marna e calcare, i terreni argillosi sono perfettamente adatti allo Chardonnay.
Paese di origine :	FRANCIA
Caratteristiche sensoriali :	
 Colore:	Colore giallo chiaro con riflessi verdi brillanti.
 Profumo:	Il naso è tipico della Borgogna, con note di fiori bianchi, frutta secca grigliata e iodio.
 Palato :	Fresco ed elegante al palato, con un interessante equilibrio tra acidità e potenza, che conferisce a questo vino il suo carattere distintivo. Questo vino ha una bella lunghezza salina.
Raccomandazioni :	La sua mineralità lo rende ideale per pesci in padella, carni alla griglia, Al vapore o in salsa. Si abbina molto bene a carni bianche, omelette o uova in camicia, o foie gras. Formaggi come Camembert, Brillat-Savarin o Brie.
Temperatura di servizio :	12-14°C
Gradazione alcolica :	13
Si conserva:	Consumare entro 4 anni
Acidità :	0



Codice prodotto :	242347
Tipo di bottiglia :	0,75 FRED BOUC FM NEUTRO
Centilizzazione :	0.75 L
Peso a vuoto / Dim. in mm :	0,53 Kg / L 83 x l 83 x h 299
Peso della punta piena :	1,28 Kg
Peso del cartone / Dim. in mm :	7,965 Kg / L 261 x L 177 x H 314
Cubatura :	0.015 m³
Numero di unità / Scatola :	6
Numero di strati :	5
Numero di scatole/strato :	21
Numero di scatole / Pallet :	105
Peso del pallet :	836,325 Kg
Unità di consumo Gencod :	3180421616008
Unità di alimentazione Gencod :	3180421616060





MOILLARD

Depuis 1850

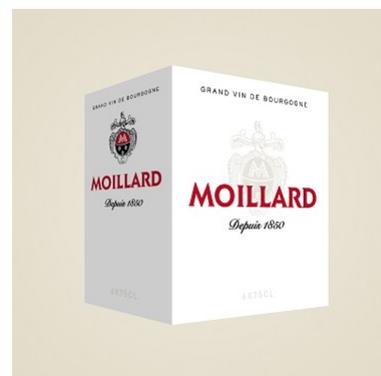


MOILLARD

Nome :	Maranges
Annata :	2018
Vitigni :	Pinot nero
Posizione geografica :	Tra Côte-d'Or e 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 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. Affinamento in barrique da 8 a 16 mesi con fermentazione malolattica. 20-30% di botti nuove
Suolo:	il terreno è composto da marne contenenti calcare e argilla.
Paese di origine :	FRANCIA
Caratteristiche sensoriali :	
 Colore:	colorerosso intenso con riflessi brillanti.
 Profumo:	nel bouquet sono presenti frutti rossi, come ribes e lamponi, ma anche note più delicate. sapori tostati e leggermente affumicati dovuti all'invecchiamento in botte.
 Palato:	Il palato è preciso, fruttato, leggermente minerale e finemente legnoso nel finale. I tannini sono presenti senza essere aggressivo. Nel complesso, il vino è lungo, lusinghiero e generoso.
Raccomandazioni:	Ideale con pollame arrosto o cotto a fuoco lento.
Temperatura di servizio :	14 - 15°C
Gradazione alcolica :	12.5
Si conserva:	Consumare entro 3 anni
Acidità :	0



Codice prodotto :	RE713828
Tipo di bottiglia :	0,75 FRED BOUC FM NEUTRO
Centilizzazione :	0.75 L
Peso a vuoto / Dim. in mm :	0,53 Kg / L 83 x l 83 x h 299
Peso della punta piena :	1,28 Kg
Peso del cartone / Dim. in mm :	7,965 Kg / L 261 x L 177 x H 314
Cubatura :	0.015 m ³
Numero di unità / Scatola :	6
Numero di strati :	5
Numero di scatole/strato :	21
Numero di scatole / Pallet :	105
Peso del pallet :	836,325 Kg
Unità di consumo Gencod :	3180421039975

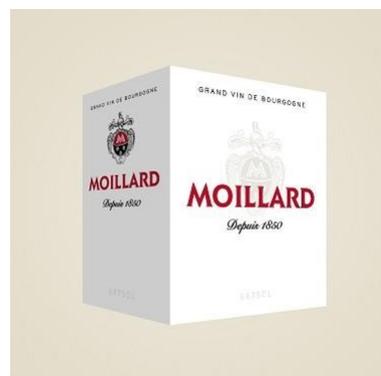


MOILLARD BOIS VILAIN

Denominazione :	AOP Mercurey
Annata :	2021
Vitigni :	Chardonnay
Posizione geografica :	Nel cuore della Côte Chalonnaise, Mercurey è una delle città più importanti denominazioni vinicole della Borgogna.
Vinificazione :	Vendemmia manuale. Vinificazione tradizionale. Le uve vengono pressate in presse pneumatiche non appena arrivano in cantina. La fermentazione alcolica avviene in botti di rovere. Il vino viene poi affinato per 10 mesi in botti di rovere.
Terreno:	argilla-calcareo in superficie, marna in profondità. Condizioni ideali per la produzione di Chardonnay.
Paese di origine :	FRANCIA
Caratteristiche sensoriali :	
 Colore:	Giallo oro con riflessi verdi.
 Naso:	Il naso è già aperto con note di agrumi, fiori e gesso.
 Palato:	Al palato prevale la mineralità che, unita a una buona acidità, ci regala un vino fresco, teso e di carattere. carattere e tipicità.
Raccomandazione:	La sua freschezza e la sua finezza lo rendono adatto ad essere Come aperitivo. Si abbina bene alle carni bianche in salsa. Per quanto riguarda i frutti di mare, si sposa perfettamente con un piatto di frutti di mare, crostacei al vapore o in camicia (aragosta, gamberi, ecc.) e pesci nobili cotti in padella, alla griglia o al vapore. Formaggi: Formaggio di capra, Beaufort, Comté, Emmental...
Temperatura di servizio :	10-12°C
Gradazione alcolica :	13
Si conserva:	Consumare entro 3 anni
Acidità :	0



Codice prodotto :	746873
Tipo di bottiglia :	0,75 FRED BOUC FM NEUTRO
Centillizzazione :	0.75 L
Peso a vuoto / Dim. in mm :	0,53 Kg / L 83 x l 83 x h 299
Peso della punta piena :	1,28 Kg
Peso del cartone / Dim. in mm :	7,965 Kg / L 261 x L 177 x H 314
Cubatura :	0.015 m³
Numero di unità / Scatola :	6
Numero di strati :	5
Numero di scatole/strato :	21
Numero di scatole / Pallet :	105
Peso del pallet :	836,325 Kg
Unità di consumo Gencod :	3180421087105

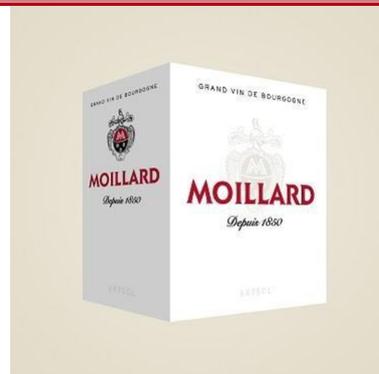


MOILLARD VIEILLES VIGNES

Denominazione :	Côte de Nuits-Villages
Millesimo :	2021
Uva :	Pinot Noir
Situazione geografica :	La Côte de Nuits-Villages viene prodotta nell'area della Côte de Nuits a nord nei comuni di Fixin e Brochon e a sud a Premeaux-Prissey, Comblanchien e Corgoloin..
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. Pigiatura del tappo 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% di botti nuove. Sol : Calcaires durs et très caillouteux sur une pente régulière et faible. A la base du coteau, sols bruns recouverts de limons accumulés.
Paese d'origine :	FRANCE
Caratteristiche sensoriali :	
 Colore :	Colore viola intenso.
 Naso :	Aromi molto intensi di frutta rossa fresca (ciliegia, ribes rosso, ribes nero) con note di spezie (cannella).
 Bocca :	Un vino morbido con tannini levigati, pienezza, rotondità e buona profondità..
Recommandations :	Un vino rotondo, ideale per carni bianche come il coniglio ideale per le carni bianche come il coniglio, ma anche per l'agnello e l'anatra e per le carni alla griglia. Sorprendente con piatti salati/dolci o leggermente piccanti (anatra all'arancia, tajine, ecc.). Formaggi di media forza: Camembert, Saint Paulin, Morbier, Reblochon, ecc.
Servizio (in °) :	14-16°C
Tasso di alcool :	13
Durata di conservazione :	Da bere entro 3 anni
Acidità :	0



Codice prodotto :	761344
Tipo di bottiglia :	0,75 FRED BOUC FM NEUTRE
Centilizzazione :	0.75 L
Peso a vuoto / Dimensioni in mm:	0.53 Kg / L 83 x l 83 x h 299
Peso bottiglia piena :	1.28 Kg
Peso cartone/ Dimensioni. in mm:	7.965 Kg / L 261 x l 177 x h 314
Cubatura :	0.015 m ³
Numero di unità / Cartoni:	6
Numero di strati:	5
Numero di cartoni / Strato:	21
Numero di cartoni / Palette :	105
Peso della palette :	836.325 Kg
Gencod bottiglia :	3180421060238
Gencod cartone :	3180421060245



MOILLARD PINOT NOIR FUT DE CHENE CIRE

Denominazione :	AOP Bourgogne Pinot Noir
Millesimo :	2021
Uva :	Pinot Noir
Situazione geografica :	Le uve provengono esclusivamente da parcelle nel cuore della Côte-d'Or.
Vinificazione :	Vinificazione tradizionale: dopo una rigorosa 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. Lunga permanenza in vasca. Maturazione in botti di rovere da 228 litri, da 1 a 4 vini, con il 40% di botti nuove. Invecchiamento da 12 a 15 mesi con fermentazione malolattica naturale.
Suolo :	Calcere misto a marna argillosa.
Paese d'origine :	FRANCE
Caratteristiche sensoriali :	
Colore :	Un colore attraente e profondo con riflessi violacei.
Naso :	Un naso con note legnose sostenute da aromi di fruttarossa e nera.
Bocca :	Al palato è potente e vivace. I tannini sono setosi. La degustazione si conclude con un finale persistente. Ideale con il fondente di vitello.
Raccomandazioni :	
Servizio (in °) :	14-15°C.
Tasso alcolico :	12.5
Durata di conservazione :	Da bere entro 2 anni
Acidità :	0



Codice prodotto :	SE750586
Tipo di bottiglia :	0,75 BOURG RENAISS BOUC FM
Centilizzazione :	0.75 L
Peso bot. vuota / Dim. in mm :	0.9 Kg / L 91.5 x l 91.5 x h 300
Peso bot. piena :	1.65 Kg
Peso cartone / Dim. in mm :	10.182 Kg / L 312 x l 278 x h 208
Cubatura :	0.018 m ³
Numero di unità / Cartone :	6
Numero di strati :	7
Numero di cartoni / Strato :	11
Numero di cartoni / Palette :	77
Peso della palette :	784.014 Kg
Gencod bottiglia :	3120581452665
Gencod cartone :	3120585020389

