

DOMAINE TRUCHETET



Bourgogne Aligoté « Baie »

APPELLATION : Bourgogne Aligoté

CEPAGE/GRAPE VARIETY : Aligoté

ANNEES ET SURFACE DE PLANTATION/
YEAR OF VINE PLANTING AND PRODUCTION SURFACE AREA :

Nous sélectionnons les raisins les plus mûrs dans nos deux parcelles d'Aligoté (Lieu Dit « Rouanchottes » et Lieu Dit « Pré Charron »).

We selected the riper grapes in our 2 plots of Aligoté ((Lieu Dit « Rouanchottes » et Lieu Dit « Pré Charron »).

NOMBRE DE BOUTEILLES PRODUITES A L'ANNEE/
NUMBER OF BOTTLES PRODUCED PER YEAR : 300 Bouteilles

SOLS / SOILS : Argilo-limoneux/Clay-Limestone

RENDEMENT/YIELDS : 40hl/ha

VINIFICATION

Vendanges manuelles avec un premier tri effectué à la vigne puis un deuxième sur table de tri vibrante. Il s'agit d'une pièce en macération pelliculaire, en fût. Pressé au Printemps 2021.

Manual Harvest with a first sorting in the vineyard and a second sorting on a vibrating table. It deals with one barrel in pellicular maceration. Pressed in spring 2021.

DEGUSTATION/TASTING

Vin blanc sec à servir frais à une température de 12-13°C

La macération pelliculaire apporte de la structure un relief supplémentaire, plus vineux.

Nez précis avec des notes de poire. Belle fraîcheur et vivacité en bouche.

Idéal avec une aumônière de poissons aux légumes, salades composées, viandes blanches ou bien avec des fromages légers ou avec des desserts fruités.

Dry white wine to be served fresh at a temperature of 12-13 °c

The pellicular maceration gives more structure, more relief and is also more vinous.

Precise nose with notes of pear. Beautiful freshness and liveliness in the mouth. Ideal with a purse of fish with vegetables, mixed salads, white meats or with light cheeses or with fruity desserts.