

# DOMAINE TRUCHETET



## Bourgogne Aligoté

APPELLATION : Bourgogne Aligoté

CEPAGE/GRAPE VARIETY : Aligoté

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

- **Lieu Dit « Rouanchottes »** : Plantée en 1971 : 26 ares 40 ca
- **Lieu Dit « Pré Charron »** : Plantée en 1968 : 10 ares 04 ca

SURFACE TOTALE / TOTAL PRODUCTION SURFACE AREA : **36 ares 44**

NOMBRE DE BOUTEILLES PRODUITES A L'ANNEE/  
NUMBER OF BOTTLES PRODUCED PER YEAR : **2500 Bouteilles**

SOLS / SOILS : Argilo-limoneux/*Clay-Limestone*

RENDEMENT/YIELDS : **50hl/ha**

### VINIFICATION

Vendanges manuelles avec un premier tri effectué à la vigne puis un deuxième sur table de tri vibrante. La vendange est pressée. Elevage de 10 mois en cuve inox.

*Manual Harvest with a first sorting in the vineyard and a second sorting on a vibrating table. The harvest is pressed. We aged 10 months in stainless steel tanks.*

### DEGUSTATION/TASTING

Vin blanc sec à servir frais à une température de 12-13°C  
Idéal pour les fruits de mer. A boire dans la jeunesse.  
Nez précis avec des notes florales sur fond légèrement citronné. Belle fraîcheur et vivacité en bouche

*Dry white wine to be served fresh at a temperature of 12-13 °c  
Perfect for seafood. To drink in the youth.  
Precise nose with floral notes and lemon understones. Fresh and lively on the palate.*