

Morgan Truchetet

Bourgogne Chardonnay



APPELLATION : Bourgogne Chardonnay

CEPAGE/GRAPE VARIETY : Chardonnay

NOMBRE DE BOUTEILLES PRODUITES A L'ANNEE/
NUMBER OF BOTTLES PRODUCED PER YEAR : 3300 Bouteilles

En fonction des années et des approvisionnements, il s'agit soit d'achat de raisins, soit d'achat en moûts. Les raisins sont ensuite vinifiés et élevés par nos soins.

Depending of the year and of the supply, it deals either with buying grapes or buying musts. Then we vinify and age in our cellar

VINIFICATION

La proportion de fûts neufs utilisée peut aller jusqu'à 25%. Nous n'effectuons pas de bâtonnages. Après 8 à 10 mois d'élevage en fûts, les vins sont ensuite soutirés puis assemblés en masse en cuve pour ensuite effectuer la mise en bouteille par nos soins avec notre propre groupe de mise en bouteille.

The ageing is done in barrels (25% of new oak). No « batonnage ». After an ageing of 8 to 10 months, we rack, blend and put in stainless steel tanks. The bottling is done by ourselves with our own equipment.

DEGUSTATION/TASTING

Vin blanc sec à servir à une température de 13°C
Un nez charmeur, rond et sur le fruit mûr. Il s'accommode avec le saumon, un poisson blanc en paillote mais aussi avec des volailles. Excellent avec une salade composée
A boire dans les 6-8 ans.

*Dry white wine to be served at a temperature of 13°C
Charming noze, round, with ripe fruit. Perfect with salmon or white fish en papillote or with poultry.
Excellent with a mixed salad
Potential ageing : 6-8 years*