Morgan Truchetet

Bourgogne Côte d'Or

APPELLATION : **Bourgogne Côte d'Or**
LIEU-DIT : **« Pressonniers »**

CEPAGE/*GRAPE VARIETY* : **Pinot Noir**

ACHAT DE RAISINS. Nous décidons de la date de vendanges, vendangeons, vinifions et élevons par nos soins.
We bought the grapes. We decide the date of the harvest, harvest, vinify and age by ourselves

NOMBRE DE BOUTEILLES PRODUITES A L'ANNEE/ *NUMBER OF BOTTLES PRODUCED PER YEAR* : **900 Bouteilles**

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

VINIFICATION

Vendanges manuelles avec premier tri effectué à la vigne puis un deuxième sur table de tri vibrante. 100% éraflée. Mise en cuve. Après quelques jours de macération à froid en cuve la fermentation alcoolique s'effectue traditionnellement. Nous utilisons les levures indigènes. Nous effectuons très peu de pigeages mais nous réalisons des remontages. Place ensuite au décuvage et au pressurage. La fermentation malolactique s'effectue en fûts. L'élevage se fait en fûts (25% de fûts neufs) pendant 12 mois. 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. Tout est effectué par gravité.

Manual harvest with a first sorting in the vineyard and a second sorting on a vibrating table. 100% de-stemmed. After few days of Cold prefermentation, the alcoolic fermentation is done traditionaly. We use natural yeasts. No « pigeage », just some pumping over. Then, we do the devating and pressing. The malolactic fermentation is done in barrels. The ageing is done in barrels (25% of new oak) during 12 months then racked and blended in stainless steel tanks before bottling. We use our own equipment. All is done by gravity

DEGUSTATION/TASTING

Vin rouge sec à servir à une température de 15°c. Le nez est très ouvert, sur les fruits frais et le sous-bois. En bouche, un joli jus. Un vin « plaisir ». A boire autour d'une planche de charcuterie ou au verre mais aussi avec un barbecue. A boire dans les 3-8 ans.

Dry red wine to be served at a temperature of 15°C. The nose is very open, on fresh fruit and undergrowth. In the mouth, a nice juice. A "pleasure" wine. To drink around a charcuterie board or by the glass but also with a barbecue Potential ageing : 3-8 years