



Morgan Truchetet

CHARDONNAY



Appellation : Bourgogne Chardonnay

Cépage : Chardonnay

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.

DÉGUSTATION

Vin blanc sec à servir à une température de 13°C
Nez expressif sur des notes exotiques et d'agrumes. La bouche est ronde et enveloppée, équilibrée avec de la longueur.

Il s'accorde parfaitement avec du jambon persillé, terrines, poisson cru et cuisiné, crustacés ...

A boire dans les 6-8 ans.



Morgan Truchetet

CHARDONNAY



Appellation : Bourgogne Chardonnay

Grape Variety : Chardonnay

VINIFICATION

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.

TASTING

Dry white wine to be served at a temperature of 13°C
Expressive nose with exotic and citrus notes. The palate is round and enveloped, balanced with length.
Perfect with salmon or white fish en papillote or with poultry.
Potential ageing : 6-8 years