



DOMAINE TRUCHETET

BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS BLANC LA MONTAGNE



Appellation : Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Blanc

Cépage : Chardonnay

Année et surface de plantation :

- Lieu Dit « La Montagne » : Plantée en 1993 : 66 ares 31 ca

Sols : caillouteux / calcaire

VINIFICATION

Vendanges manuelles avec premier tri effectué à la vigne puis un deuxième tri sur table de tri vibrante. La vendange est pressée dans un pressoir pneumatique. Une fois pressuré et débourbé, nous entonnons. Les fermentations alcooliques et malolactiques sont effectuées en fûts. Tout est effectué par gravité. 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

Ce vin blanc minéral, révélateur de son terroir très calcaire est plein de fraîcheur avec des notes florales. Belle tension au final avec de délicates notes salines. Il s'accommode avec les poissons et les fruits de mers mais aussi avec des volailles.

A boire dans les 6-8 ans.



DOMAINE TRUCHETET

BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS BLANC LA MONTAGNE



Appellation : Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Blanc

Grape variety : Chardonnay

Year of vine planting and production surface area :

- Lieu Dit « La Montagne » : Plantée en 1993 : 66 ares 31 ca

Soils : Stony / Limestone

VINIFICATION

Manual harvest with a first sorting in the vineyard and a second sorting on a vibrating table. The harvest is pressed in a pneumatic press. Once pressed and devated, we put the grape juice in barrels. The alcoholic and malolactic fermentations are done in barrels. All in done by gravity. 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

This mineral white wine reveals its terroir on the limestone. Beautiful freshness with floral aromas. Nice tension on the finish with delicate salty aromas. You can serve it with fish and seafoods and also with poultry.

Potential ageing : 6-8 years