



DOMAINE TRUCHETET

BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS ROUGE LA MONTAGNE



Appellation: Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Rouge

Cépage: Pinot Noir

Année et surface de plantation:

- Lieu Dit « La Montagne » : Plantée en 1995,1997,1998 : 53 ares 69 ca

Sols: caillouteux et calcaires

VINIFICATION

Vendanges manuelles avec premier tri effectué à la vigne puis un second tri sur table de tri vibrante. La vendange est totalement éraflée puis 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.

DÉGUSTATION

Vin rouge sec à servir à une température de 16°C

Ce vin rouge minéral aux notes de fruits rouges est à boire de préférence avec des viandes blanches mais aussi avec des grillages.

A boire dans les 6-8 ans.



DOMAINE TRUCHETET

BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS ROUGE LA MONTAGNE



Appellation : Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Rouge

Grape Variety : Pinot Noir

Year of vine planting and production surface area :

- Lieu Dit « La Montagne » : Plantée en 1995,1997,1998 : 53 ares 69 ca

Soils : Tony and limestone

VINIFICATION

Manual harvest with a first sorting in the vineyard and a second sorting on a vibrating table. The harvest is 100% destemmed. After few days of Cold prefermentation, the alcoholic fermentation is done traditionally. 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

TASTING

Dry red wine to be served at a temperature of 16°C.

This red wine is fruity, fresh and mineral, perfect with white meat or grilled food.

Potential ageing : 6-8 years