



# DOMAINE TRUCHETET

## CÔTES DE NUITS VILLAGES LES BONNEMAINES

Appellation : Côtes de Nuits Villages

Cépage : Pinot Noir

Année et surface de plantation :

- Lieu Dit « Les Bonnemaines » : Plantée en 1963 : 39 ares 42 ca

Sols : argilo- calcaire

### 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.

Vendange entière certaines années

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 est à servir à une température de 16°c

Bouche gourmande et croquante avec de délicieux arômes de fruits rouges. Vin très élégant avec une belle longueur en bouche. A boire idéalement dans les 6- 8 ans, possibilité de garder ce vin 10-12 ans





# DOMAINE TRUCHETET

## CÔTES DE NUITS VILLAGES LES BONNEMAINES



Appellation : Côte de Nuits Villages

Grape Variety : Pinot Noir

Year of vine planting and production surface area :

- Lieu Dit « Les Bonnemaines » : Plantée en 1963 : 39 ares 42 ca

Soils : Clay-Limestone

### VINIFICATION

Manual harvest with a first sorting in the vineyard and a second sorting on a vibrating table. The harvest is 100% destemmed. Can be vinify with the stem in fonction of the vintage. 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  
Greedy and crunchy mouth with delicious aromas of red fruits.  
Very elegant wine with a nice length on the palate. To drink ideally within 6-8 years but a potential to keep of 10-12 years.