



DOMAINE TRUCHETET

BOURGOGNE LES CHAILLOTS

Appellation : Bourgogne

Cépage : Pinot Noir

Année et surface de plantation :

- Lieu Dit « Les Chaillots » : Plantée en 1955 / 1962 / 1965 /
1972 / 1973 / 1978 / 1981

Sols : argilo-calcaire

VINIFICATION

Vendanges manuelles avec un 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 15-16°C

Le nez offre des fruits aux arômes floraux. Il regorge de baies de forêt rouge, très détaillées et expressives. En bouche, riche et concentré... bien structuré... avec une belle expression du terroir.

Vin juteux avec des saveurs de baies fraîches. Il vous donne une idée d'un lien direct avec le terroir. A boire dans les 6-8 ans.





DOMAINE TRUCHETET

BOURGOGNE LES CHAILLOTS

Appellation : Bourgogne

Grape Variety : Pinot Noir

Year of vine planting and production surface area :

- Lieu Dit « Les Chaillots » : Plantée en 1955 / 1962 / 1965 / 1972 / 1973 / 1978 / 1981

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. 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.

Gorgeous wine. The nose is offering fruit with floral aromas. It's bursting with red and dark forest berries – very detailed and expressive. On the palate rich and weighty for this level ... quite well structured ... with a lovely expression of terroir. Juicy wine with fresh flavors of berries. It gives you a sense of a direct link to the terroir.

Potential ageing : 6-8 years

