



Morgan Truchetet

NUITS SAINT GEORGES - PREMIER CRU AUX BOUSSELOTS

Appellation : Nuits Saint Georges Premier Cru

Cépage : Pinot Noir

VINIFICATION

Nous achetons les raisins sur pieds, nous décidons de la date de vendanges et allons vendanger la parcelle par nos soins.

Vendanges manuelles avec 1er tri effectué à la vigne puis un 2ème sur table de tri vibrante. 100% éraflée. 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 13°C
Nez riche, sur les petits fruits rouges. Plein en bouche, concentré, intense, juteux.

Il s'accordera parfaitement avec des oeufs en meurette, veau, agneau, peut accompagner en dessert sur les fruits rouges ou aux notes chocolatés

A boire dans les 10-15 ans.



NUITS SAINT GEORGES - PREMIER CRU AUX BOUSSELOTS



Appellation : Nuits Saint Georges Premier Cru

Grape Variety : Pinot Noir

VINIFICATION

We buy the grapes on the vine, decide on the harvest date and harvest the plot ourselves.

Manual harvest with a first sorting in the vineyard and a second sorting on a vibrating table. 100% de-stemmed. 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 13°C
Rich noze, on the little red fruit. Full bodied, concentrated, intense and juicy.

It goes perfectly with eggs en meurette, veal, lamb, and can accompany desserts with red fruits or chocolate notes.

Potential ageing : 10-15 years