



Morgan Truchetet

NUITS SAINT GEORGES AUX SAINTS JULIENS



Appellation : Nuits Saint Georges

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 un premier tri effectué à la vigne puis un second tri 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 profond, précis. Bouche onctueuse et gourmande.

Tannins souples et soyeux

Il s'accorde très bien avec des viandes blanches en sauce ou rôtie, lapin à la moutarde, bavette sauce échalote...

A boire dans les 5-8 ans.



Morgan Truchetet

NUITS SAINT GEORGES AUX SAINTS JULIENS



Appellation : Nuits Saint Georges

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
Deep noze, gourmet and creamy mouth. Souple and silky tannins.

It goes very well with white meats in sauce or roasted, rabbit with mustard, flank steak with shallot sauce...

Potential ageing : 5-8 years