



Morgan Truchetet

NUITS SAINT GEORGES

LES TOPONS

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 premier tri effectué à la vigne puis un second tri sur table de tri vibrante.

30% de vendanges entière.

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 le fruit noir avec des notes épicées. Plein en bouche, concentré, intense, juteux.

Il s'accorde parfaitement avec un coq au vin, entrecôte ou côte de bœuf, gibiers, épaisse, Cîteaux...

A boire dans les 10-15 ans.





Morgan Truchetet

NUITS SAINT GEORGES LES TOPONS

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. 30% whole stem. After few days of Cold pre-fermentation, 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 dark fruit with spicy aromas. Full bodied, concentrated, intense and juicy.

It goes perfectly with coq au vin, entrecote or rib of beef, meat game, Epoisses, Cîteaux...

Potential ageing : 10-15 years