



DOMAINE TRUCHETET

NUITS SAINT GEORGES VIELLES VIGNES

Appellation : Nuits Saint Georges

Cépage : Pinot Noir

Année et surface de plantation :

- Lieu Dit « Les Charbonnières » : Plantée en 1924 : 21 ares 64

- Lieu Dit « Les topons » : Plantée en 1953 : 23 ares 18

Sols : argilo- calcaire

VINIFICATION

Vendanges manuelles avec premier tri effectué à la vigne puis un deuxième 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 à servir à une température de 16°C

Nez aux arômes de fruits rouges et d'épices. La bouche est fruitée, équilibrée, gourmande, élégante, précise et offre une jolie suavité et de la fraîcheur. Belle longueur en bouche.

Ce vin s'accorde parfaitement avec des plats en sauce (bœuf bourguignon) mais aussi avec des fromages de caractère (époisses, brillat savarin...)

A boire idéalement dans les 8-10 ans, possibilité de garder ce vin 15-20 ans





DOMAINE TRUCHETET

NUITS SAINT GEORGES VIELLES VIGNES

Appellation : Nuits Saint Georges

Grape Variety : Pinot Noir

Year of vine planting and production surface area :

- Lieu Dit « Les Charbonnières » : Plantée en 1924 : 21 ares 64

- Lieu Dit « Les topons » : Plantée en 1953 : 23 ares 18

Soils : Clay and 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.

The nose reveals red fruits and spicy aromas. The mouth is fruity, juicy, well-balanced, gourmet, elegant, precise and shows a sweetness and freshness.

You can serve it with meat in sauce (bœuf bourguignon) or with cheeses with character (époisses, brillat-savarin...)

To drink ideally within 8-10 years but a potential to keep of 15-20 years.

