

# DOMAINE TRUCHETET



## Bourgogne Sans Soufre « Fleur de Pinot »

APPELLATION : Bourgogne

CEPAGE/GRAPE VARIETY : Pinot Noir

ANNEES ET SURFACE DE PLANTATION/  
YEAR OF VINE PLANTING AND PRODUCTION SURFACE AREA :

**Il s'agit de raisins provenant de deux de nos parcelles  
(Lieu-Dit : « Les Chaillots » et Lieu-Dit : « Les Argillières »).**

***It deals with grapes which comes from two of our plots  
(Lieu-Dit : « Les Chaillots » and Lieu-Dit : « Les Argillières »).***

NOMBRE DE BOUTEILLES PRODUITES A L'ANNEE/  
NUMBER OF BOTTLES PRODUCED PER YEAR :

**Cela dépend des années. Cela varie entre 700 et 2000 bouteilles.  
*It depends of the year. It varies between 700 and 2000 bottles.***

SOLS/SOILS : Argilo-limoneux/Clay-Silty

RENDEMENT/YIELDS : 40hl/ha

### VINIFICATION

100% sans soufre, même à la mise en bouteille.

Vendanges manuelles avec premier tri effectué à la vigne puis un deuxième 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. En fonction des années, l'élevage se fait soit en fût, soit en cuve inox. La mise en bouteille est effectuée par nos soins avec notre propre groupe de mise en bouteille. Tout est effectué par gravité.

*100% without sulfites even for bottling.*

*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. Depending of the year, the ageing is done either in barrel, either in stainless steel tanks. We use our own equipment for the bottling. All is done by gravity*

### DEGUSTATION/TASTING

Vin rouge sec à servir à une température de 14-15°C

Le nez révèle des notes de fruits noirs, légèrement épicé. Belle structure, riche et concentré avec des tannins ronds et souples. Vin juteux, frais et gourmand. A boire dans sa jeunesse.

*Dry red wine to be served at 14-15°C.*

*The nose reveals dark fruits, slighty spicy. Beautiful structure, rich and concentrated with round and souple tannins. Juicy, fresh and gourmet wine. To drink in the youth.*