

# Morgan Truchetet

## Gevrey Chambertin



APPELLATION : Gevrey Chambertin

LIEU-DIT : « Les Seuvrées »

CEPAGE/GRAPE VARIETY : Pinot Noir

**ACHAT DE RAISINS.** Nous décidons de la date de vendanges, vendangeons, vinifions et élevons par nos soins.  
***We bought the grapes. We decide the date of the harvest, harvest, vinify and age by ourselves***

SURFACE DE PLANTATION/PRODUCTION SURFACE AREA : 26 ares 10 ca

NOMBRE DE BOUTEILLES PRODUITES A L'ANNEE/  
NUMBER OF BOTTLES PRODUCED PER YEAR : 1300 Bouteilles

SOLS/SOILS : Argilo-calcaire/Clay-Limestone

RENDEMENT/YIELDS : 40hl/ha

### VINIFICATION

Vendanges manuelles avec premier tri effectué à la vigne puis un deuxième 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.

*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*

### DEGUSTATION/TASTING

Vin rouge sec à servir à une température de 15°C. Nous retrouvons la typicité des terroirs de Gevrey. Vin charnu, charpenté avec des tannins souples. Les notes de fruits prédominent. A déguster avec un rosbeef, une pintade en salmi ou bien avec un jambon persillé mais aussi avec des fromages affinés.

A boire dans les 8-15 ans.

*Dry red wine to be served at a temperature of 15°C. The nose reveals the identity of the Terroirs of Gevrey. Fleшы wine, structured with soft tannins. Fruity notes. To taste with roast beef, guinea fowl in salmi or with parsley ham and also with matured cheeses. Potential ageing : 8-15 years*