

# Morgan Truchetet

## Pernand Vergelesses



APPELLATION : **Pernand Vergelesses**

LIEU-DIT : « Les Plantes des Champs et Combottes »

CEPAGE/GRAPE VARIETY : **Chardonnay**

Achat en moûts. Les raisins sont ensuite vinifiés et élevés par nos soins.

*Buying grape musts. Then we vinify and age in our cellar*

NOMBRE DE BOUTEILLES PRODUITES A L'ANNEE/  
NUMBER OF BOTTLES PRODUCED PER YEAR : **600 Bouteilles**

SOLS/SOILS : **Argilo-calcaire/Clay-Limestone**

### VINIFICATION

La proportion de fûts neufs utilisée est de 25%. Nous n'effectuons pas de bâtonnages. Après 8 à 10 mois d'élevage en fûts, 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.

*The ageing is done in barrels (25% of new oak). No « batonnage ». After an ageing of 8 to 10 months, we rack, blend and put in stainless steel tanks. The bottling is done by ourselves with our own equipment.*

### DEGUSTATION/TASTING

Vin blanc sec à servir à une température de 13°C  
Un nez aérien, subtil, minéral et ciselé sur des notes florales et sur les fruits à chair blanche. Il s'accommode avec des salades de gésiers, des viandes blanches et aussi avec un tartare de saumon.  
A boire dans les 5-8 ans.

*Dry white wine to be served at a temperature of 13°C  
An air, subtle, mineral and chiseled nose with floral notes and white fleshed fruit. It goes well with gizzard salads, with white meats and also salmon tartare.  
Potential ageing : 5-8 years*