

Morgan Truchetet

Pommard

1^{er} Cru « Les Bertins »



APPELLATION : Pommard 1^{er} Cru

LIEU-DIT : « Les Bertins »

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 : 23 ares

NOMBRE DE BOUTEILLES PRODUITES A L'ANNEE/
NUMBER OF BOTTLES PRODUCED PER YEAR : 900 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 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

DEGUSTATION/TASTING

Vin rouge sec à servir à une température de 15°C. Belle robe rubis foncée. Un nez racé, au arômes de fruits noirs. Bouche riche, soyeuse, complexe et racée. La finale est longue. Vin de garde à déguster avec un pavé de bœuf, d'agneau, civets, gibiers, entrecôte mais aussi avec les fromages (époisses, comté). A boire dans les 8-15 ans.

Dry red wine to be served at a temperature of 15°C. Beautiful dark ruby color. A racy nose, with aromas of black fruits. Rich, silky, complex and racy palate. The finish is long. Wine for aging, to be enjoyed with a steak of beef, lamb, stews, game, rib steak but also with cheeses (Époisses, Comté).

Potential ageing : 8-15 years