Domaine Truchetet, Gevrey Chambertin 2022

Beschrijving

Karakteristieken: Deze cuvée van Truchetet komt van de lieu-dit Les Seuvrées maar behoort niet tot hun eigendom. Morgan en zus Julie bepalen wel de werkzaamheden in de wijngaard evenals de datum van de pluk. Na deze pluk zorgen zij voor de opvoeding van de wijn die voor 12 maanden verdwijnt in houten vaten waarvan 25% nieuw. Typisch Gevrey is de mineraliteit die zich vertaalt in presente tannine die hier mooi omfloerst worden door sappig fruit.

Food Pairing: Geniet aan 16° bij rosbief, gegrild rood vlees, gevogelte wild of bij een wildpastei.

De Regio: Gevrey-Chambertin is een iconisch wijndorp in het noorden van de Côte de Nuits. Met negen Grand Crus, waaronder Chambertin en Chambertin-Clos de Bèze, telt het meer Grand Crus dan eender welk ander dorp in Bourgogne. De wijnen zijn krachtig, gestructureerd en mineraal, met donker fruit en een lang bewaarpotentieel.

Het domein: Morgan Truchetet heeft in 2018, samen met zijn vrouw Pauline en zus Julie, het domein van zijn vader overgenomen. Sindsdien gooien ze het over een geheel andere boeg; conversie naar Bio, handmatige bewerking van het land, focus op kwaliteit en niet kwantiteit, en een actieve manier van marketing. Op kleine stukjes wijngaard met oude tot zeer oude stokken worden hier fantastische wijnen gemaakt. Het domein ligt in het hart van Premeaux-Prissey, een gehucht van Nuits-Saint-Georges. Zij vertegenwoordigen de 6e generatie. Het landgoed beslaat een oppervlakte van 7 hectare en is sinds 2023 gecertificeerde biologische wijnbouw. Vanaf de jaargang 2022 neemt Pauline de familiewijngaard in de gemeenten Saint-Romain en Auxey-Duresses over, waardoor het assortiment wordt uitgebreid.

Meer info op www.domainetruchetet.fr

Bewaartijd	7-10 jaar
Domein:	Domaine Truchetet
Land:	Frankrijk
Regio:	Bourgogne
Appellatie:	Gevrey Chambertin
Alcoholgehalte:	13%
Inhoud:	0,75L
Druivenras(sen):	Pinot Noir