Domaine Truchetet, Chambolle Musigny 2022

Beschrijving

Karakteristieken: Deze cuvée van Truchetet komt niet van hun eigen wijngaarden. Morgan en zus Julie bepalen wel de werkzaamheden in de wijngaard evenals de datum van de pluk. Na de pluk zorgen zij voor de opvoeding van de wijn die voor 12 maanden verdwijnt in houten vaten waarvan 25% nieuw. Fijne neus van rood fruit die zich vertaalt in heel veel elegantie in de smaak, sappig die de tannine perfect opvangen eindigend in frisheid.

Food Pairing: Geniet aan 16° bij eend, kalfsvlees, of gevogelte.

De Regio: Chambolle-Musigny ligt in het hart van de Côte de Nuits, tussen Morey-Saint-Denis en Vougeot, en geldt over het algemeen als de zachtste en meest verfijnde wijn van de Côte de Nuits. De kalkrijke, stenige bodems met weinig klei geven elegante, florale Pinot Noirs met zijdezachte tannines. Met de Grand Crus Musigny en Bonnes-Mares en Premier Crus als Les Amoureuses behoort het tot de meest begeerde dorpen van Bourgogne.

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	+10 jaar
Domein:	Domaine Truchetet
Land:	Frankrijk
Regio:	Bourgogne
Appellatie:	Chambolle Musigny
Alcoholgehalte:	13.5%%
Inhoud:	0,75L
Druivenras(sen):	Pinot Noir