

MIS EN BOUTEILLE  
AU DOMAINE



PRODUCE  
OF FRANCE

## DOMAINE THIERRY MORTET

### *Bourgogne Blanc "Les Terroirs de Daix"*



<b>Type de vin</b>	Blanc
<b>Biologique</b>	Non
<b>Millésime (année)</b>	2018
<b>Alcool %</b>	13
<b>Pays</b>	France
<b>Région</b>	Bourgogne
<b>Sous Région</b>	Côte de Dijon
<b>Commune</b>	Daix
<b>Type de bouchon</b>	Liege
<b>Elevage en cuve</b>	1/3
<b>Elevage en fut de chêne</b>	2/3
<b>% de fût neuf</b>	0
<b>Surface parcelle</b>	83 ares
<b>Age de la parcelle</b>	30-45 ans
<b>Type de sol</b>	Argilo calcaire / Marnes blanches / Sous-sol Calcaire
<b>Cépage</b>	Chardonnay
<b>Egrappage</b>	Non
<b>Vendanges</b>	Manuelles
<b>Rendement</b>	60 Hl/Ha
<b>Nombre de bouteilles produites</b>	4900
<b>Température de la fermentation</b>	18°-24°
<b>Sucre résiduel (G/L)</b>	< 2
<b>Acidité totale G/L d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub></b>	4.10
<b>SO<sub>2</sub> TOTAL à la mise (MG/L)</b>	48
<b>Informations allergènes</b>	Non
<b>Durée d'élevage</b>	11 mois
<b>Collage</b>	Bentonite
<b>Filtration</b>	Kieselguhr

Notes de dégustation  
Accords mets /vins  
Potentiel de vieillissement

Arômes complexes: gras, vanillé, pêche, agrumes avec une finalité minérale  
Poissons, charcuterie, fromage à pâte molle  
4-5 ans

MIS EN BOUTEILLE  
AU DOMAINE



PRODUCE  
OF FRANCE

## DOMAINE THIERRY MORTET

### *Bourgogne Blanc "Les Terroirs de Daix"*



<b>Wine type</b>	White
<b>Organic</b>	No
<b>Vintage</b>	2018
<b>Alcohol %</b>	13
<b>Country</b>	France
<b>Region</b>	Burgundy
<b>Sub Region</b>	Côte de Dijon
<b>Village</b>	Daix
<b>Bottle stopper</b>	Cork
<b>Tank maturation</b>	1/3
<b>Oak barrel maturation</b>	2/3
<b>New oak %</b>	0
<b>Surface area</b>	8300 square meters
<b>Vine age</b>	30-45 years old
<b>Soil</b>	Clay, limestone, marl, limestone subsoil
<b>Grape variety</b>	Chardonnay
<b>Destemming</b>	No
<b>Harvesting</b>	Manual harvest
<b>Yield</b>	60 Hl/Ha
<b>Bottle production</b>	4900
<b>Fermentation temperature (°C)</b>	18°-24°
<b>Residual sugar (G/L)</b>	< 2
<b>Total acidity G/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub></b>	4.10
<b>Total SO<sub>2</sub> (MG/L)</b>	48
<b>Allergen information</b>	No
<b>Maturation duration</b>	11 months
<b>Clarifying agent</b>	Bentonite
<b>Filtration</b>	Kieselguhr

Tasting notes  
Food pairing  
Aging potential

Complex aromas: fatty, vanilla, peach, citrus with a mineral finish  
Fish, cold meats, soft-paste cheese.  
4-5 years