

MIS EN BOUTEILLE
AU DOMAINE



PRODUCE
OF FRANCE

DOMAINE THIERRY MORTET

Marsannay



Type de vin	Blanc
Biologique	Non
Millésime (année)	2018
Alcool %	13
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous Région	Côte de Nuits
Commune	Couchey
Type de bouchon	Liege
Elevage en cuve	Non
Elevage en fut de chêne	Oui
% de fût neuf	0
Type de production	Conversion Bio
Surface parcelle	21 ares
Age de la parcelle	25 ans
Type de sol	Calcaire, roches
Cépage	Chardonnay
Egrappage	Non
Vendanges	Manuelles
Rendement	50 Hl/Ha
Nombre de bouteilles produites	1300
Température de la fermentation	18°-24°
Sucre résiduel (G/L)	< 2
Acidité totale G/L d'H₂SO₄	4.1
SO₂ TOTAL à la mise (MG/L)	65
Informations allergènes	Non
Durée d'élevage	11 mois
Collage	Bentonite
Filtration	Kieselguhr

Notes de dégustation
Accords mets /vins
Potential de vieillissement

Arômes de fleurs blanches, complexité et minéralité
Poisson
2-5 ans

MIS EN BOUTEILLE
AU DOMAINE



PRODUCE
OF FRANCE

DOMAINE THIERRY MORTET

Marsannay



Wine type	White
Organic	No
Vintage	2018
Alcohol %	13
Country	France
Region	Burgundy
Sub Region	Côte de Nuits
Village	Couchey
Bottle stopper	Cork
Tank maturation	No
Oak barrel maturation	Yes
New oak %	0
Production type	In conversion to organic production
Surface area	2100 square meters
Vine age	25 years old
Soil	Limestone, rock
Grape variety	Chardonnay
Destemming	No
Harvesting	Manual harvest
Yield	50 Hl/Ha
Bottle production	1300
Fermentation temperature (°C)	18°-24°
Residual sugar (G/L)	< 2
Total acidity G/L H₂SO₄	4.1
Total SO₂ (MG/L)	65
Allergen information	No
Maturation duration	11 months
Clarifying agent	Bentonite
Filtration	Kieselguhr

Tasting notes

White flowers aromas, complexity and minerality

Food pairing

Fish

Aging potential

2-5 years