

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



Bourgogne Cuvée Les Terroirs de Daix



Type de vin	Blanc
Type de production	Biologique
Millésime (année)	2020
Alcool %	13
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous Région	Côte de Dijon
Commune	Daix
Cépage	Chardonnay

Surface parcelle	83 ares
Âge de la parcelle	30-45 ans
Type de sol	Argilo calcaire, marnes blanches, sous-sol calcaire

Type de bouchon	Liège
Durée d'élevage	11 mois
Élevage en cuve	1/3
Élevage en fût de chêne	2/3
% de fût neuf	0

Vendanges	Manuelles
Égrappage	Non
Rendement	34 hL/hA
Bouteilles produites	3,242
Temp. fermentation alc. °C	18°-24°
Sucre résiduel (g/L)	< 2
Acidité totale g/L d'H2SO4	4,30
SO2 TOTAL à la mise (mg/L)	87
Informations allergènes	Non
Collage	Bentonite
Filtration	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

DOMAINE
THIERRY MORTET

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



Bourgogne Cuvée Les Terroirs de Daix



Wine Type	White
Production Type	Organic
Vintage	2020
Alcohol %	13
Country	France
Region	Bourgogne
Sub Region	Côte de Dijon
Village	Daix
Grape variety	Chardonnay

Surface area	8300 square meters
Vines age	30-45 years old
Soil	Clay, limestone, marl, limestone subsoil

Bottle stopper	Cork
Aging duration	11 months
Aging in tank	1/3
Aging in oak	2/3
% new oak	0

Harvest	Manual Harvest
Destemming	No
Yield	34 hL/hA
Bottle production	3242
Alc. fermentation temp. (°C)	18°-24°
Residual sugar (g/L)	< 2
Total acidity g/L H2SO4	4,30
Total SO2 (mg/L)	87
Allergen information	No
Clarifying agent	Bentonite
Filtration	Kieselguhr

Tasting notes

Complex aromas: fatty, vanilla, peach, citrus with a mineral finish

Food pairing

Fish, cold meats, soft-paste cheese.

Aging potential

4-5 years

DOMAINE
THIERRY MORTET