

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



## Marsannay



Type de vin	Blanc
Type de production	Biologique
Millésime (année)	2020
Alcool %	13,5
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous Région	Côte de Nuits
Commune	Couchey
Cépage	Chardonnay

Surface parcelle	21 ares
Âge de la parcelle	25 ans
Type de sol	Calcaire, roches

Type de bouchon	Liège
Durée d'élevage	11 mois
Type d'élevage	En vieux fûts

Vendanges	Manuelles
Égrappage	Non
Rendement	49 hL/hA
Bouteilles produites	1316
Temp. fermentation alc. °C	18°-24°
Sucre résiduel (g/L)	< 2
Acidité totale g/L d'H2SO4	4,39
SO2 TOTAL à la mise (mg/L)	109
Informations allergènes	Non
Collage	Bentonite
Filtration	Kieselguhr

Notes de dégustation	Arômes de fleurs blanches, complexité et minéralité
Accords mets / vins	Poisson
Potentiel de vieillissement	2-5 ans

DOMAINE  
THIERRY MORTET

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



## Marsannay



<b>Wine Type</b>	White
<b>Production Type</b>	Organic
<b>Vintage</b>	2020
<b>Alcohol %</b>	13,5
<b>Country</b>	France
<b>Region</b>	Bourgogne
<b>Sub Region</b>	Côte de Nuits
<b>Village</b>	Couchey
<b>Grape variety</b>	Chardonnay

<b>Surface area</b>	2100 square meters
<b>Vines age</b>	25 years old
<b>Soil</b>	Limestone, rock

<b>Bottle stopper</b>	Cork
<b>Aging duration</b>	11 months
<b>Aging type</b>	Old oak

<b>Harvest</b>	Manual harvest
<b>Destemming</b>	No
<b>Yield</b>	49 hL/hA
<b>Bottle production</b>	1316
<b>Alc. fermentation temp. (°C)</b>	18°-24°
<b>Residual sugar (g/L)</b>	< 2
<b>Total acidity g/L H2SO4</b>	4,39
<b>Total SO2 (mg/L)</b>	109
<b>Allergen information</b>	No
<b>Clarifying agent</b>	Bentonite
<b>Filtration</b>	Kieselguhr

<b>Tasting notes</b>	White flowers aromas, complexity and minerality
<b>Food pairing</b>	Fish
<b>Aging potential</b>	2-5 years

DOMAINE  
THIERRY MORTET