

COTES DE NUITS VILLAGES « LES BONNEMAINES » 2021 Domaine Truchetet



appliquent le plus grand soin au vignoble. Le Domaine commence sa conversion vers l'agriculture Biologique en 2020.

Encépagement : Pinot Noir 100 %.

Terroir : Argilo-Calcaire

Température de Service : 16°C.

Potentiel de Garde : 2026 à 2030.

Observations : Le nez présente de délicieuses notes de pain toasté et une note cendrée évoquant l'âtre encore fumant : l'expression minérale est intense. Une touche gourmande de fruits noirs bien mûrs, autour de la mûre, ourlés d'un élégant voile floral évoquant la rose se dévoile.

La bouche est volumineuse, large et haute à la fois. Elle convoque une ribambelle de fruits noirs et rouges juteux. Le jus, tout en équilibre, est éclatant et frais, livrant une matière effilée et dynamique. Les notes réglissées et empyreumatiques irisent sensiblement le palais et laissent émerger pour finir une fraîcheur toute chlorophyllienne de feuille de menthe poivrée.

Quelques Accords : rognons de veau à la sauge, boudin noir aux deux purées, un pot-au-feu...

