



Bourgogne - Blanc - 2024

Appellation d'Origine Contrôlée

Notre terroir....

...est exposé Sud Est. Situé sur un coteau très pentu, le sol y est très superficiel. On entend par là que l'épaisseur de terre est fine et nous nous retrouvons rapidement sur une couche de cailloux.

Les parcelles sont entourées de vergers, de truffières, et de prairies en fond de vallée, le cadre est bucolique et procure une belle et riche diversité.



Les Vignes...

...sont jeunes, elles ont été plantées par Tommy en 2019. Cultivées en bio dès le début, elles s'étendent sur 2 parcelles, soit 65 ares au total.

Nous taillons en Guyot Poussard, afin de procéder à une taille douce, respectueuse des flux de sève, et nous privilégions l'usage du chenillard pour le bien des sols.

Particulièrement sensible au gel de part leur situation, le rendement est modéré et atteint au maximum 45HL/Ha.

Elles offrent leur première récolte sur le millésime 2022.

Le Vin issu de ces vignes...

...déroule un fruit juteux et frais. Les raisins se dotent de belles et rapides maturités grâce à l'exposition et au sol caillouteux.

La fermentation démarre grâce aux levures indigènes. La vinification et l'élevage se déroulent en fûts anciens de 7 ans et durent 15 mois sur lies. Privilégiant le minimum d'intervention, le vin n'est ni collé ni filtré.

Un oeuf béton prendra le relai dès le millésime 2025



Domaine du Triptyque

12 route de Courgis, Montallery

89 000 VENOTY - FRANCE

contact@domainedutriptyque.com

+33 (0)6 15 62 20 16

SIRET 97752754800019 - TVA FR86977527548