DOMAINE

DENIS MORTET

VIGNERON

GEVREY-CHAMBERTIN

Un intreccio di generazioni ed una continuità di saperi che nel tempo hanno saputo custodire e interpretare l'identità profonda di Gevrey-Chambertin.



Chambertin Grand Cru

Pinot nero

Questo vino è prodotto con viti di circa 60 anni, impiantate su una parcella di 0,15 ettari, situata a mezza costa. Nella parte alta, il terreno è caratterizzato da suoli chiari e marnosi, mentre nella parte bassa prevalgono suoli marnoso-calcarei, con argille brune, detriti e sottili strati di limo.
La vendemmia è manuale. Nella vinificazione le uve vengono parzialmente diraspate. La fermentazione si svolge esclusivamente mediante l'impiego di lieviti indigeni, ed è accompagnata da rimontaggi e follature molto moderate.
Il vino affina 18 mesi in fusti di rovere nuovi.
Lo *Chambertin* viene talvolta definito un "Clos de Bèze a sangue freddo", perché la temperatura del suolo sarebbe, in ogni momento dell'ano, inferiore di almeno un grado rispetto a quella del vicino *Clos de Bèze*. Questo fenomeno sarebbe legato alla vicinanza della Combe Grisard, da cui provengono correnti d'aria fresca.

Tipologia Vino rosso

Zona di produzione Francia Borgogna Côte de Nuits

Denominazione d'origine AOC Chambertin

Vitigno Pinot nero

Affinamento 18 mesi in legno