ARNAUD MORTET

Nella continuità della tradizione e dei saperi di famiglia, i fratelli Arnaud e Clémence Mortet sviluppano un progetto personale, espressione di una visione autonoma e contemporanea del vino.



Charmes-Chambertin Grand Cru

Pinot nero

Questo vino è prodotto con viti di età media superiore ai 40 anni. La parcella si trova all'estremità settentrionale di *Charmes-Chambertin*, al confine con *Griottes-Chambertin.* Il terreno è caratterizzato da suoli di colore rosso, con un'elevata presenza di ciottoli e gesso.
La vendemmia è manuale. Nella vinificazione le uve vengono completamente diraspate, e la fermentazione si svolge esclusivamente mediante l'impiego di lieviti indigeni.
Il vino affina per 17 mesi in fusti di rovere, di cui il 70% sono nuovi. Non viene sottoposto a chiarifica o filtrazione prima dell'imbottigliamento.
Il nome "Charmes-Chambertin" potrebbe derivare dal termine "chaume", che significa "paglia" e rimanda all'antico uso agricolo della zona, un tempo destinata alla coltivazione dei cereali.

Tipologia Vino rosso

Zona di produzione Borgogna Côte de Nuits

Denominazione d'origine AOC Charmes-Chambertin

Vitigno Pinot nero

Affinamento 17 mesi in legno