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.



Clos de Vougeot Grand Cru

Pinot nero

Questo vino è prodotto con uve provenienti da una parcella di 0,32 ettari, situata nella parte bassa del *Clos de Vougeot*, a 240 metri di altitudine. Le viti hanno un'età media di circa 50 anni. Il terreno è caratterizzato da suoli bruni, profondi e marnosi, di formazione terziaria, con presenza di argilla e limo fine.
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 di cui il 70% nuovi ed il 30% usati per un solo passaggio.
Il *Clos de Vougeot* si distingue per la sua storia: i monaci cistercensi iniziarono a coltivarne i vigneti nel 1109 e, nel XIV secolo, l'intera proprietà fu racchiusa da un unico muro. Oggi i circa 50 ettari vitati sono suddivisi tra oltre 70 proprietari. Questa frammentazione, insieme all'eterogeneità dei suoli e alle differenze altimetriche, articolate in tre fasce, contribuisce alla notevole diversità dei vini prodotti all'interno del clos.

Tipologia Vino rosso

Zona di produzione Francia Borgogna Côte de Nuits

Denominazione d'origine AOC Clos de Vougeot

Vitigno Pinot nero

Affinamento 18 mesi in legno