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.



Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Champeaux

Pinot nero

Questo vino è prodotto con viti di età media di circa 70 anni, impiantate su una parcella di 0,45 ettari situata a nord della Côte Saint-Jacques. Il terreno è caratterizzato da suoli rossi, poco profondi e ricchi di pietre. La roccia madre affiora in prossimità della superficie e presenta venature violacee.
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 60% nuovi ed il 40% usati per un solo passaggio.
Il nome "Champeaux" deriva dal latino campus, che significa "campi". La parcella conserva un carattere selvaggio, con muri in pietra a secco, "cabottes" (piccoli ricoveri in pietra) e alcune vigne coltivate a terrazza.

Tipologia Vino rosso

Zona di produzione Francia Borgogna Côte de Nuits

Denominazione d'origine AOC Gevrey-Chambertin

Vitigno Pinot nero

Affinamento 18 mesi in legno