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.



Gevrey-Chambertin 1er Cru La Perrière

Pinot nero

Questo vino è prodotto con viti di età media superiore ai 60 anni. Come suggerisce il suo nome, il climat *La Perrière* sorge sul sito di un'antica cava di pietra. Il terreno è quindi caratterizzato da suoli rocciosi.
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 50% sono nuovi. Non viene sottoposto a chiarifica o filtrazione prima dell'imbottigliamento.

Tipologia Vino rosso

Zona di produzione Francia Borgogna Côte de Nuits

Denominazione d'origine AOC Gevrey-Chambertin

Vitigno Pinot nero

Affinamento 17 mesi in legno