

# 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*

**Varietà** Pinot Nero.

**Vigneti** Il vigneto si trova sul sito di un'ex cava, quindi caratterizzato da un suolo roccioso. Le viti hanno un'età media di oltre 60 anni.

**Vinificazione** La vendemmia avviene manualmente e le uve sono portate in cantina tramite ceste. L'uva viene diraspata. La fermentazione alcolica avviene esclusivamente con lieviti indigeni. Il vino affina 17 mesi in fusti di rovere (50% nuovi).

**Caratteristiche** Lo Gevrey-Chambertin Cuvee La Perrière Premier Cru è vino caratterizzato da aromi di ribes, amarena, violetta e spezie; il lungo finale mostra il notevole potenziale di invecchiamento di questo vino.

**Tipologia** Rosso Tranquillo

**Zona di produzione** Francia Borgogna Côte de Nuits - Hautes-Côtes des Nuits

**Denominazione d'origine** AOC Gevrey-Chambertin

**Vitigno** Pinot nero