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 Lavaux St-Jacques

Pinot nero

Questo vino è prodotto con uve provenienti da una parcella di 1,2 ettari situata nel climat *Lavaux Saint-Jacques*, interamente esposto a sud e caratterizzato da una forte pendenza. Le viti hanno un'età media di circa 60 anni. Nella parte alta del pendio, il terreno è povero e ricco di pietre, con la roccia madre a soli 25 cm di profondità. Nella parte bassa, il suolo è anch'esso pietroso, ma più profondo e ricco di argilla.
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 nome "Lavaux" deriva dal latino "vallis", che significa "avvallamento". Le viti beneficiano di un'esposizione solare favorevole durante il giorno, mentre la vicinanza alla Combe de Lavaux favorisce notti fresche. Questa escursione termica è particolarmente favorevole alla coltivazione del Pinot Noir.

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