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 Lavaux St-Jacques

Pinot nero

Questo vino è prodotto con viti di età media superiore ai 70 anni. La parcella, esposta a sud e adiacente al *Clos Saint-Jacques*, si trova in una zona fresca, influenzata dalle correnti di aria fredda che scendono dalla Combe de Lavaux.
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 70% sono nuovi. Non viene sottoposto a chiarifica o filtrazione prima dell'imbottigliamento.
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