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 Champonnets

Pinot nero

Questo vino è prodotto con viti di età media di circa 50 anni, impiantate su una parcella di 0,3 ettari situata ai piedi della collina di Lavaux-Saint-Jacques, e influenzata dalle correnti d'aria fredda provenienti dalla Combe de Lavaux. Il terreno è caratterizzato da suoli profondi e ricchi 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 50% nuovi ed il 50% usati per un solo passaggio.
Il nome "Champonnets" deriva dal latino "campus", che significa "campi", e richiama la forma regolare del vigneto.

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