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 Mes Cinq Terroirs

Pinot nero

Questo vino è prodotto con viti di età media di circa 70 anni, impiantate su 6 ettari e suddivise in cinque lieux-dits situati sul versante settentrionale di Gevrey-Chambertin, noto come Côteau de Brochon.
En Motrot, tra la chiesa e il castello di Gevrey-Chambertin, è caratterizzato da suoli pietrosi e compatti;
Au Vellé, a nord del castello, presenta suoli ciottolosi e argillosi;
Combe du Dessus, all'imbocco della Combe de Lavaux, è caratterizzato da suoli con ciottoli di piccole dimensioni.
En Champs, sotto il Premier Cru *Les Champeaux*, presenta suoli molto pietrosi nella parte superiore e più compatti in quella inferiore, mentre *En Derée*, ai piedi della collina di *En Champs*, è caratterizzato da suoli ricchi di argilla e con pochi affioramenti rocciosi.
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 un terzo nuovi, un terzo usati per un solo passaggio e un terzo usati per due passaggi.
Il nome "Mes Cinq Terroirs" richiama i cinque lieux-dits che compongono l'assemblaggio. Le vecchie viti producono acini piccoli e concentrati, contribuendo a esprimere la ricchezza del frutto, i tannini vellutati, la freschezza e la persistenza tipiche di un Gevrey-Chambertin.

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