

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.

Mazoyères-Chambertin Grand Cru

Pinot nero



Varietà Pinot Nero.

Vigneti Il suolo è caratterizzato da un terriccio leggero e molto superficiale con la presenza di molti sassi. Le viti hanno un'età media di oltre 55 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 (70% nuovi); prima di essere imbottigliato, non subisce chiarifiche o filtrazioni.

Caratteristiche Il Mazoyères – Chambertin Grand Cru ha una consistenza morbida, succosa e piena di aromi e sapori di fragola, ciliegia, note floreali e minerali. Elegante e intenso. Lascia al palato un lungo retrogusto di spezie e legno di sandalo.

Tipologia Rosso Tranquillo

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

Denominazione d'origine AOC Mazoyères-Chambertin

Vitigno Pinot nero