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

Questo vino è prodotto con viti di età media superiore ai 55 anni. Il terreno è caratterizzato da suoli leggeri e poco profondi, con un'elevata presenza di sassi.
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 *Mazoyères-Chambertin* è un Grand Cru a sé stante, i cui vini possono riportare in etichetta anche il nome "Charmes-Chambertin".

Tipologia Vino rosso

Zona di produzione Francia Borgogna Côte de Nuits

Denominazione d'origine AOC Mazoyères-Chambertin

Vitigno Pinot nero

Affinamento 17 mesi in legno