



DOMAINE DENIS MORTET

UNE FAMILLE À GEVREY-CHAMBERTIN DEPUIS 1956



BOURGOGNE

Cuvée de Noble Souche

- **CLIMAT ET SOL** : toutes les parcelles qui entrent dans la composition de ce vin sont situées à Daix, village natal de la famille Mortet situé au nord-ouest de Dijon. Les vignes se trouvent à 400 mètres d'altitude. La roche-mère est quasi affleurante, les terres sont brunes et très calcaires.
- **TYPICITÉ** : l'altitude élevée des parcelles entrant dans la composition de cette cuvée explique que la maturité des raisins est toujours plus lente que pour les autres climats du domaine. D'où le style toujours très vif dans la toute première jeunesse du vin. Ensuite, la gourmandise des fruits frais domine le caractère de ce bourgogne frais et facile à boire.

• **SUPERFICIE** : 1 hectare.

• **ÂGE MOYEN DES VIGNES** : 35 ans.

• **PRODUCTION MOYENNE** : 7 500 bouteilles.

• **CÉPAGE** : pinot noir.

• **VITICULTURE** : taille en guyot simple, labours mécaniques, ni engrais ni désherbants chimiques, amendements organiques exclusivement.

• **VENDANGES** : manuelles en petites caisses.

• **VINIFICATION** : tri sévère des raisins, en partie égrappés, fermentation alcoolique en levures indigènes exclusivement, remontages et pigeages très modérés.

• **ÉLEVAGE** : 18 mois en fûts de chêne : 20 % bois neuf.

• **APOGÉE** : 3-5 ans

DOMAINE DENIS MORTET

5 RUE DE LAVAU, 21220 GEVREY-CHAMBERTIN

T. 03 80 34 10 05

contact@domaine-denis-mortet.fr