



DOMAINE DENIS MORTET

UNE FAMILLE À GEVREY-CHAMBERTIN DEPUIS 1956



CLOS-DE-VOUGEOT

Grand Cru

- **CLIMAT ET SOL** : situé à 240 mètres d'altitude, sur la partie basse du clos, le sol brun de formation tertiaire est profond et marneux avec une forte présence d'argiles et de limons fins.
- **TYPICITÉ** : dense et terrien, il dévoile des arômes de griotte et de cerise fraîche qui persistent dans une longue finale. Il monte en puissance avec le temps, devient toujours plus ciselé et soyeux. La classe d'un grand vin de garde.

• **SUPERFICIE** : 32 ares.

• **ÂGE MOYEN DES VIGNES** : 50 ans.

• **PRODUCTION MOYENNE** : 1 500 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 : 70% fûts neufs, 30% fûts d'un vin.

• **APOGÉE** : 12-14 ans

DOMAINE DENIS MORTET

5 RUE DE LAVAU, 21220 GEVREY-CHAMBERTIN

T. 03 80 34 10 05

contact@domaine-denis-mortet.fr