



DOMAINE DENIS MORTET

UNE FAMILLE À GEVREY-CHAMBERTIN DEPUIS 1956



ÉCHÉZEUX Grand Cru

- **CLIMAT ET SOL** : notre vigne est située sur le lieu-dit « En Orveaux », jouxtant le « Musigny » ; sur la partie sud de la parcelle, le sol est profond, composé d'argiles et faible en calcaire, alors que la partie nord est composée essentiellement de roches calcaires.
- **TYPICITÉ** : c'est un vin avec une grande matière, qui dévoile des arômes de petits fruits frais qui persistent dans une longue finale. Les tanins sont présents et gourmands ; tout son potentiel reste à venir avec quelques années de garde.

• **SUPERFICIE** : 25 ares.

• **ÂGE MOYEN DES VIGNES** : 50 ans.

• **PRODUCTION MOYENNE** : 500 bouteilles.

• **CÉPAGE** : pinot noir.

• **VITICULTURE** : taille en Guyot simple, labours à cheval, 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 : 80% fûts neufs, 20% fûts d'un vin.

• **APOGÉE** : 10-12 ans

DOMAINE DENIS MORTET

5 RUE DE LAVAU, 21220 GEVREY-CHAMBERTIN

T. 03 80 34 10 05

contact@domaine-denis-mortet.fr