



DOMAINE DENIS MORTET

UNE FAMILLE À GEVREY-CHAMBERTIN DEPUIS 1956



GEVREY-CHAMBERTIN *1^{er} Cru Les Champeaux*

- **CLIMAT ET SOL** : ce climat très ancien est resté sauvage avec ses murs de pierres sèches et ses cabottes. On y trouve certaines vignes en terrasses et les terres y sont particulièrement rouges. La roche-mère est proche avec des veines de couleur violette. Le sol peu profond de 20 à 30 centimètres, est très caillouteux.
- **TYPICITÉ** : le travail des sols au cheval depuis une dizaine d'années donne de beaux résultats : un vin encore plus expressif et plus long. La couleur est noire et profonde. Les tanins tapissent le palais, la finale s'achève sur des parfums de baies fraîches. C'est un vin complet de l'attaque à la finale. Un vin taillé pour la garde.

• **SUPERFICIE** : 45 ares.

• **ÂGE MOYEN DES VIGNES** : 70 ans.

• **PRODUCTION MOYENNE** : 2 100 bouteilles.

• **CÉPAGE** : pinot noir.

• **VITICULTURE** : taille en Guyot simple, labours au 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 : 60% fûts neufs, 40% fûts d'un vin.

• **APOGÉE** : 8-10 ans

DOMAINE DENIS MORTET

5 RUE DE LAVAU, 21220 GEVREY-CHAMBERTIN

T. 03 80 34 10 05

contact@domaine-denis-mortet.fr