



DOMAINE DENIS MORTET

UNE FAMILLE À GEVREY-CHAMBERTIN DEPUIS 1956



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

- **CLIMAT ET SOL** : situé en pied de coteau du *Lavaux-Saint-Jacques*, on y retrouve des sols profonds, riches en argile. Il est influencé par l'air froid de la Combe de Lavaux.
- **TYPICITÉ** : sa situation proche des *Lavaux-Saint-Jacques* donne un vin fruité, frais, doté d'une belle structure. Le côté froid de cette combe lui offre une belle longueur en bouche.

• **SUPERFICIE** : 30 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 : 50% fûts neufs, 50% fût d'un vin.

• **APOGÉE** : 8-10 ans

DOMAINE DENIS MORTET

5 RUE DE LAVAUX, 21220 GEVREY-CHAMBERTIN

T. 03 80 34 10 05

contact@domaine-denis-mortet.fr