



# DOMAINE DENIS MORTET

UNE FAMILLE À GEVREY-CHAMBERTIN DEPUIS 1956



## GEVREY-CHAMBERTIN

### *1<sup>er</sup> Cru Lavaux-Saint-Jacques*

- **CLIMAT ET SOL** : ce climat est exposé plein Sud, en pente marquée. Sur le haut du coteau, la terre est pauvre et caillouteuse avec une roche à 25 centimètres de profondeur. Sur le bas du coteau, la terre est aussi caillouteuse, plus profonde et plus argileuse. Les vignes bénéficient d'un ensoleillement maximum en journée ; grâce à la proximité de la combe, les nuits sont très fraîches. Ce contraste convient très bien au pinot noir.
- **TYPICITÉ** : très complexe, persistant et profond, il lui faut du temps pour se dévoiler. Quand il est prêt, tout est là : texture serrée et veloutée, fruité mûr et racé, finale quasi interminable.

• **SUPERFICIE** : 1,20 ha.

• **ÂGE MOYEN DES VIGNES** : 60 ans.

• **PRODUCTION MOYENNE** : 6 000 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** : 10-12 ans

#### DOMAINE DENIS MORTET

5 RUE DE LAVAU, 21220 GEVREY-CHAMBERTIN

T. 03 80 34 10 05

contact@domaine-denis-mortet.fr