



# DOMAINE DENIS MORTET

UNE FAMILLE À GEVREY-CHAMBERTIN DEPUIS 1956



## GEVREY-CHAMBERTIN

### 1<sup>er</sup> Cru

- **CLIMAT ET SOL** : il est composé de 3 climats différents :
  - *Cherbaudes* est située en contrebas du *Chambertin Clos de Bèze*, en pente douce. Les sols sont rouges et calcaires, leur faible profondeur permet un excellent drainage naturel.
  - *Petite Chapelle* est située à quelques mètres au sud de *Cherbaudes*, les sols y sont naturellement moins bien drainés qu'en « Chapelle-Chambertin ». La pente est peu marquée et les terres sont riches en cailloutis.
  - *Bel Air* : petite parcelle dominant le *Chambertin Clos de Bèze*, la pente est bien marquée et son sol est très riche en calcaire.
- **TYPICITÉ** : les situations exceptionnelles de ces trois lieux-dits voisins du *Clos de Bèze* en font sans doute le plus charmeur des Gevrey-Chambertin Premier Cru du domaine. Derrière sa droiture, on est immédiatement séduit par ses fruits frais, ses tanins veloutés et sa texture gourmande.

• **SUPERFICIE** : 25 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** : 7-8 ans

### DOMAINE DENIS MORTET

5 RUE DE LAVAU, 21220 GEVREY-CHAMBERTIN

T. 03 80 34 10 05

contact@domaine-denis-mortet.fr