



DOMAINE DENIS MORTET

UNE FAMILLE À GEVREY-CHAMBERTIN DEPUIS 1956



MAZIS-CHAMBERTIN *Grand Cru*

- **CLIMAT ET SOL** : idéalement situé à mi-coteau et contre le Chambertin *Clos-de-Bèze*, notre parcelle repose sur des roches calcaires et la fine couche de terre marneuse est riche en cailloutis.
- **TYPICITÉ** : ce grand cru se livre très facilement dès le début de son élevage, on y retrouve des notes de petits fruits rouges, des tanins d'une très grande maturité, avec une finale longue et fraîche.

• **SUPERFICIE** : 25 ares.

• **ÂGE MOYEN DES VIGNES** :
70 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