



DOMAINE DENIS MORTET

UNE FAMILLE À GEVREY-CHAMBERTIN DEPUIS 1956



CHAMBERTIN *Grand Cru*

• **CLIMAT ET SOL** : le plus célèbre des Grands Crus du village, proche de la *Combe Grisard*, est moins pentu que le *Clos de Bèze* et plus froid. Situé au levant, l'ensoleillement est parfait. En haut du coteau, les terres sont blanches et marneuse, ralentissant ainsi le cycle végétatif. En bas, elles sont marno-calcaires avec des argiles superbes et très brunes. L'ensemble est recouvert d'éboulis et de limons peu épais. Niché à mi-pente avec un excellent drainage, c'est le terroir d'élection pour le pinot noir. La combinaison du haut et du bas donne au Chambertin un équilibre rare.

• **TYPICITÉ** : comme tous les grands vins, il reste très fermé dans sa jeunesse. Dès sa première dégustation, on sent pourtant tout son potentiel et la classe immédiate de la bouche : hyper élégant, charnu, avec des tanins soyeux et une trame minérale qui signe le vin de bout en bout. Le temps lui apportera tout sa complexité.

• **SUPERFICIE** : 15 ares.

• **ÂGE MOYEN DES VIGNES** :
60 ans.

• **PRODUCTION MOYENNE** :
750 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 :
100% fûts neuf.

• **APOGÉE** : 12-14 ans

DOMAINE DENIS MORTET

5 RUE DE LAVAUX, 21220 GEVREY-CHAMBERTIN

T. 03 80 34 10 05

contact@domaine-denis-mortet.fr