

27, rue Richebourg
21220 Gevrey-Chambertin - France
Tél. +33 (0)6 22 77 14 44
info@heresztyn-mazzini.com
www.heresztyn-mazzini.com



Domaine
Heresztyn-Mazzini



BOURGOGNE CHARDONNAY LA NOUROY

NATURE DES SOLS :

Calcaire et plus riche en oxyde de fer que sur la plupart des parcelles du village.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Cette parcelle est en agriculture biologique et est travaillée en biodynamie et en phytothérapie. Les sols sont semés en août afin d'obtenir un couvert végétal varié (féverolle, petits pois fourrager, seigle, avoine, trèfle incarnat, ...) et de favoriser la vie microbologique.

Taille dite douce pour privilégier les flux de sève.

VINIFICATION :

Pressurage en grappes entières non foulées.

Pas de sulfitage afin d'obtenir une oxydation avant débouillage.

MISE EN BOUTEILLES :

Elle est réalisée au domaine, par nos soins, sans collage ni filtration, et en fonction du calendrier lunaire afin d'obtenir des vins parfaitement limpides et d'optimiser leurs arômes.

DÉGUSTATION :

Un bourgogne blanc tout en fraîcheur et vivacité, avec une belle minéralité en fin de bouche.



Côte de Nuits,
commune de
Gevrey-Chambertin,
climat "La Nouroy"



Chardonnay



1979 à 2000



22 ares 54 ca



245 mètres



Vendanges
manuelles



12 à 14 mois



1800
bouteilles