

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



GEVREY-CHAMBERTIN PREMIER CRU LES CHAMPONNETS

NATURE DES SOLS :

Très argileux et comportant des graviers.

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 :

Elle se veut la moins interventionniste possible afin de préserver les arômes initiaux du vin. Démarrage de la fermentation par des levures indigènes, après une période de macération pré-fermentaire à froid. Très peu de pigeages, l'extraction se veut douce par remontage. Cette cuvée contient entre 70 et 100 % de vendange entière.

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 :

Vin de caractère avec beaucoup de profondeur et de densité. Légères notes florales. Cette cuvée est taillée pour la garde.



Côte de Nuits,
commune de
Gevrey-Chambertin



Pinot Noir



1972



21 ares 92



290 mètres



Vendanges
manuelles



16 à 18 mois



1170
bouteilles