

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



MOREY-SAINT-DENIS PREMIER CRU LES MILLANDES

NATURE DES SOLS :

Calcaire et argilo-calcaire du jurassique moyen.

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. Extraction douce par remontage et quelques pigeages selon le profil du millésime. Cette cuvée contient 60 à 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 qui allie structure et élégance. Grande complexité aromatique autour des fruits rouges et noirs.



Côte de Nuits,
commune de
Morey-Saint-Denis.



Pinot Noir



1958



37 ares 58



265 mètres



Vendanges
manuelles



16 à 18 mois



1800
bouteilles