

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



CLOS SAINT-DENIS GRAND CRU

NATURE DES SOLS :

Bruns calcaires dépourvus de cailloutis avec présence de phosphore et d'argile.

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. Pigeages réguliers. Cette cuvée contient 70 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 :

Un grand vin rouge taillé pour la garde. Richesse, complexité, élégance... Tout est là. Belles nuances des arômes autour des fruits noirs, des épices et de notes de moka.



Côte de Nuits,
commune de
Morey-Saint-Denis



Pinot Noir



1980



23 ares 23



310 mètres



Vendanges
manuelles



16 à 18 mois



1000
bouteilles