

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 PINOT NOIR CHAMP FRANC

NATURE DES SOLS :

Calcaire, avec des sables mélangés à des argiles.

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 :

Démarrage de la fermentation par des levures indigènes, après une période de macération pré-fermentaire à froid. Extraction en douceur et peu de pigeages.

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 facile à boire, fruité, avec un côté gourmand et croquant. L'ensemble est séducteur et friand.



Côte de Nuits,
commune de
Gevrey-Chambertin,
climat "Champ Franc".



Pinot Noir



1961 et 1977



76 ares



245 mètres



Vendanges
manuelles



14 à 16 mois



5200
bouteilles