

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



FIXIN QUEUE de HARENG

NATURE DES SOLS :

Parcelle située en haut de coteaux, exposée nord-est. Calcaire à entroque du Jurassique moyen. Calcaire formé principalement de débris et de petits huitres nacrées.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Cette parcelle est actuellement en conversion 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 microbiologique. 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. Après quelques jours de macération à froid (15 degrés), le démarrage de la fermentation commence grâce aux levures indigènes. Peu de pigeages. Extraction douce par remontage du jus. Cette cuvée contient 50% de vendange entière.

MISE EN BOUTEILLES:

Effectuée par nos soins en jours favorables (fruit ou fleur).

DÉGUSTATION :

Robe profonde. Le nez est complexe sur des notes poivrées, réglissées et florales comme la violette. Bouche charnue avec des tanins mûrs. Finale longue et aromatique.



Côte de Nuits,
commune de Brochon



Pinot Noir



1950 et 2006



26 ares 25 ca



410 mètres



Vendanges
manuelles



12 à 14 mois



600
bouteilles