

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



CHAMBOLLE-MUSIGNY VIEILLES VIGNES

NATURE DES SOLS :

Le coteau est proche de la roche-mère, avec de nombreuses fissures dans le calcaire dur.

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 voire pas du tout de pigeages pour une extraction en douceur. Cette cuvée contient 50 à 60 % 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 :

Belles notes de petits fruits rouges au nez. Beaucoup de volume et de structure en bouche, dus aux terroirs. Les tanins restent tendres.



Côte de Nuits,
commune de
Chambolle-Musigny,
climats "Aux Echanges"
et "Les Bas Doix".



Pinot Noir



1961 à 1977



17 ares 70 ca



250 et 300
mètres



Vendanges
manuelles



16 à 18 mois



1000
bouteilles