

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



GEVREY-CHAMBERTIN VIEILLES VIGNES

NATURE DES SOLS :

Argilo-calcaire avec une bonne proportion de marnes riches de coquillages fossiles.

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 :

Cette cuvée contient environ 50% de vendange entière. Démarrage de la fermentation par des levures indigènes, après une période de macération pré-fermentaire à froid. Extraction par plusieurs pigeages par jour selon le millésime.

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 :

Beau vin tout en finesse issu de vieilles vignes. Grande complexité en bouche avec beaucoup d'élégance. Arômes de fruits rouges et d'épices. Vin avec de la structure et un côté masculin.



Côte de Nuits, commune de Gevrey-Chambertin, climats Billard, Es Murots, La Platière, Puits de la Barrique, Combe Lavaut et Pince-Vin.



Pinot Noir



De 1950 à 1995



1,14 ha



200 à 350 mètres



Vendanges manuelles



16 à 18 mois



6500 bouteilles