

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 - Les Songes

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 de 55 à 100 % de vendange entière. Démarrage de la fermentation par des levures indigènes, après une période de macération pré-fermentaire à froid. Pigeages réguliers entre 3 à 4 fois par jour pour pousser au maximum l'extraction.

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 vin élégant qui séduit par sa finesse. Il exprime toutes les saveurs des fruits rouges et d'épices du pinot noir, lorsqu'il est issu de vieilles vignes. Sa grande complexité en bouche joue avec sa fraîcheur et se livre avec spontanéité dès ses premières années.



Côte de Nuits,
commune de
Gevrey-Chambertin,
climats En Songe
et Les Gueulepines.



Pinot noir



De 1926 à 1952



35 ares



270 à 295
mètres



Vendanges
manuelles



16 à 18 mois



2000
bouteilles