

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 Jouises

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 50 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 beau vin caractéristique de l'appellation Gevrey-Chambertin avec une structure qui lui donne une grande densité, une profondeur indéniable. C'est, assurément, un vin que vous pouvez oublier plusieurs années en cave pour, lorsque vous ouvrirez la bouteille, profiter de sa plénitude et de son côté "masculin".



Côte de Nuits,
commune de
Gevrey-Chambertin,
climats Jouise
et Fourneau.



Pinot noir



1950 à 1955



77 ares



260 à 270
mètres



Vendanges
manuelles



16 à 18 mois



4150
bouteilles