

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 CLOS VILLAGE

NATURE DES SOLS :

Bruns calciques et bruns calcaires. On trouve également des marnes recouvertes d'éboulis et de limons rouges venus du plateau.

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. Extraction douce par remontage. Cette cuvée contient 50 % 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 :

Vin avec une grande finesse et un côté féminin. Belle richesse de tanins en bouche.



Côte de Nuits,
commune de
Gevrey-Chambertin



Pinot noir



1960



22 ares 09



275 mètres



Vendanges
manuelles



16 à 18 mois



1300
bouteilles