

27, rue Richebourg
21220 Gevrey-Chambertin - France
Tél. +33 (0)6 22 77 14 44
info@heresztyn-mazzini.com
www.heresztyn-mazzini.com



GEVREY-CHAMBERTIN PREMIER CRU LA PERRIÈRE

NATURE DES SOLS :

Ancienne carrière dans laquelle de la pierre a été extraite, puis comblée avec de la terre.

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. Peu de pigeages et extraction par remontages réguliers selon le profil du millésime. Cette cuvée contient environ 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 :

Le plus fin de tous les Gevrey premiers crus produits par le domaine. L'ensemble est très harmonieux en bouche, avec une grande élégance.



Côte de Nuits,
commune de
Gevrey-Chambertin.



Pinot Noir



1982



34 ares 57



275 mètres



Vendanges
manuelles



16 à 18 mois



1850
bouteilles