

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 PREMIER CRU LES GOULOTS

NATURE DES SOLS :

Faible épaisseur de marnes blanches, implantées sur des roches de calcaire supérieur.

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. Pigeages réguliers selon le profil du millésime. Cette cuvée contient entre 50 et 55 % 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 :

Ce premier cru demande du temps pour pouvoir s'exprimer pleinement. Des notes d'acacias peuvent se révéler en début d'élevage. Au fil des ans il devient très charmeur, plutôt dans la finesse que dans la puissance.



Côte de Nuits,
commune de
Gevrey-Chambertin,
climat les Goulots.



Pinot Noir



1981



38 ares



340-380
mètres



Vendanges
manuelles



16 à 18 mois



1800
bouteilles