

MIS EN BOUTEILLE
AU DOMAINE



PRODUCE
OF FRANCE

DOMAINE THIERRY MORTET

Chambolle-Musigny



Type de vin	Rouge
Biologique	Non
Millésime (année)	2018
Alcool %	13
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous Région	Côte de Nuits
Commune	Chambolle-Musigny
Type de bouchon	Liege
Elevage en cuve	Non
Elevage en fut de chêne	16 mois
% de fût neuf	30%
Type de production	Conversion Bio
Surface parcelle	0 HA 22
Age de la parcelle	50 ans
Type de sol	Argilo Calcaire
Cépage	Pinot Noir
Egrappage	100%
Vendanges	Manuelles
Rendement	44 Hl/Ha
Nombre de bouteilles produites	1200
Durée de cuvaison	19 jours
Acidité totale G/L d'H ₂ SO ₄	3.15
SO ₂ TOTAL à la mise (MG/L)	63
Informations allergènes	Non
Durée d'élevage	16 mois
Filtration	Kieselguhr

Notes de dégustation
Accords mets /vins
Potentiel de vieillissement

Arômes de mûres et de violettes, bouche soyeuse, final énergique
Apéritif, viande blanche, volaille
3 - 7 ans

MIS EN BOUTEILLE
AU DOMAINE



PRODUCE
OF FRANCE

DOMAINE THIERRY MORTET

Chambolle-Musigny



Wine type	Red
Organic	No
Vintage	2018
Alcohol %	13
Country	France
Region	Burgundy
Sub Region	Côte de Nuits
Village	Chambolle-Musigny
Bottle stopper	Cork
Tank maturation	No
Oak barrel maturation	16 months
New oak %	30%
Production type	In conversion to organic production
Surface area	0 HA 22
Vine age	50 years old
Soil	Clay, limestone
Grape variety	Pinot Noir
Destemming	100%
Harvesting	Manual harvest
Yield	44 Hl/Ha
Bottle production	1200
Maceration	19 days
Total acidity G/L H₂SO₄	3.15
Total SO₂ (MG/L)	63
Allergen information	No
Maturation duration	16 months
Filtration	Kieselguhr

Tasting notes

Food pairing

Ageing potential

Blackberries and violets aromas, silky mouth, energetic finish

Aperitif, white meat, poultry

3 - 7 years