MIS EN BOUTEILLE
AU DOMAINE

PRODUCE
OF FRANCE

DOMAINE THIERRY MORTET

Gevrey-Chambertin

Type de vin	Rouge
Biologique	Non
Millésime (année)	2017
Alcool %	13
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous Région	Côte de Nuits
Commune	Gevrey-Chambertin
Type de bouchon	Liege
Elevage en cuve	5 mois
Elevage en fut de chêne	11 mois
% de fût neuf	30%
Type de production	Conversion Bio
Surface parcelle	3 HA 18
Age de la parcelle	20 à 70 ans
Type de sol	Argilo Calcaire
Cépage	Pinot Noir

Egrappage	100%
Vendanges	Manuelles
Rendement	50 Hl/Ha
Nombre de bouteilles produites	18000
Durée de cuvaison	18 jours
Acidité totale G/L d'H2SO4	3.54
SO2 TOTAL à la mise (MG/L)	39
Informations allergènes	Non
Durée d'élevage	16 mois
Filtration	Kieselguhr

Notes de dégustation	Arômes fruits rouges et noirs, belle matière, profondeur et souplesse, finale pleine et équilibrée
Accords mets /vins	Jeune avec viande rouge, puis viande en sauce, gibiers, fromage affinés,
Potentiel de vieillissement	5- 10 ans

MIS EN BOUTEILLE
AU DOMAINE

PRODUCE
OF FRANCE

DOMAINE THIERRY MORTET

Gevrey-Chambertin

Wine type	Red
Organic	No
Vintage	2017
Alcohol %	13
Country	France
Region	Burgundy
Sub Region	Côte de Nuits
Village	Gevrey-Chambertin
Bottle stopper	Cork
Tank maturation	5 months
Oak barrel maturation	11 months
New oak %	30%
Production type	In conversion to organic production
Surface area	3 HA 18
Vine age	20 to 70 years old
Soil	Clay, limestone
Grape variety	Pinot Noir

Destemming	100%
Harvesting	Manual harvest
Yield	50 Hl/Ha
Bottle production	18000
Maceration	18 days
Total acidity G/L H_2SO_4	3.54
Total SO_2 (MG/L)	39
Allergen information	No
Maturation duration	16 months
Filtration	Kieselguhr

Tasting notes	Red and black fruit aromas, beautiful substance, depth and flexibility, full and balanced finish
Food pairing	Young with red meat, then meat in sauce, game, mature cheese
Ageing potential	5- 10 years