

MIS EN BOUTEILLE
AU DOMAINE



PRODUCE
OF FRANCE

DOMAINE THIERRY MORTET

Gevrey-Chambertin "Vignes Belles"



Type de vin	Rouge
Biologique	Non
Millésime (année)	2018
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	0 HA 68
Age de la parcelle	15 à 35 ans
Type de sol	Argilo Calcaire
Cépage	Pinot Noir
Egrappage	100%
Vendanges	Manuelles
Rendement	51 Hl/Ha
Nombre de bouteilles produites	3700
Durée de cuvaison	16 jours
Acidité totale G/L d'H₂SO₄	3.10
SO₂ TOTAL à la mise (MG/L)	64
Informations allergènes	Non
Durée d'élevage	16 mois
Filtration	Kieselguhr

Notes de dégustation
Accords mets /vins
Potentiel de vieillissement

Nez aérien et floral, bouche douce et suave, tension et belle persistance en final
Jeune avec viande blanche, volaille, puis canard et gibier à plumes
5- 8 ans

MIS EN BOUTEILLE
AU DOMAINE



PRODUCE
OF FRANCE

DOMAINE THIERRY MORTET

Gevrey-Chambertin "Vignes Belles"



Wine type	Red
Organic	No
Vintage	2018
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	0 HA 68
Vine age	15 to 35 years old
Soil	Clay, limestone
Grape variety	Pinot Noir
Destemming	100%
Harvesting	Manual harvest
Yield	39 Hl/Ha
Bottle production	3700
Maceration	16 days
Total acidity G/L H₂SO₄	3.10
Total SO₂ (MG/L)	64
Allergen information	No
Maturation duration	16 months
Filtration	Kieselguhr

Tasting notes

Food pairing

Ageing potential

Aerial and floral nose, soft and smooth palate, tension and good persistence in the end

Young with white meat, poultry, then duck and game birds

5- 8 years