



DOMAINE THIERRY MORTET

Gevrey-Chambertin 1er Cru "Clos Prieur"



Type de vin	Rouge
Type de production	Biologique
Millésime (année)	2019
Alcool %	13
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous Région	Côte de Nuits
Commune	Gevrey Chambertin
Cépage	Pinot Noir
Surface parcelle	0 HA 15
Âge de la parcelle	70 ans
Type de sol	Argilo Calcaire
Type de bouchon	Liège
Durée d'élevage	16 mois
Élevage en cuve	Non
Élevage en fût de chêne	16 mois
% de fût neuf	50%
Vendanges	Manuelles
Égrappage	100%
Rendement	33 Hl/Ha
Nombre de bouteilles produites	550
Durée de cuvaison	17 jours
Acidité totale G/L d'H₂SO₄	3,83
SO₂ TOTAL à la mise (MG/L)	77
Informations allergènes	Non
Filtration	Lenticulaire

Notes de dégustation
Accords mets /vins
Potentiel de vieillissement

Arômes de fruits rouges et noirs, profondeur et richesse des tannins, belle harmonie
Jeune avec viande rouge, puis viande en sauce, gibiers
8 - 12 ans



DOMAINE THIERRY MORTET

Gevrey-Chambertin 1er Cru "Clos Prieur"



Wine Type	Red
Production Type	Organic
Vintage	2019
Alcohol %	13
Country	France
Region	Bourgogne
Sub Region	Côte de Nuits
Village	Gevrey Chambertin
Grape variety	Pinot Noir
Surface area	0 hA 15
Vines age	70 years old
Soil	Clay, limestone
Bottle stopper	Cork
Aging duration	16 months
Aging in tank	No
Aging in oak	16 months
% new oak	50%
Harvest	Manual harvest
Destemming	100%
Yield	33 hL/hA
Bottle production	550
Maceration	17 days
Total acidity g/L H₂SO₄	3,83
Total SO₂ (mg/L)	77
Allergen information	No
Filtration	Lenticular

Tasting notes
Food pairing
Aging potential

Red and black fruits aromas, depth and richness of the tannins, beautiful harmony
Young with red meat, then meat in sauce, game
8 - 12 years