



DOMAINE THIERRY MORTET

Gevrey-Chambertin



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	3 Ha 18
Âge de la parcelle	20 à 70 ans
Type de sol	Argilo Calcaire

Type de bouchon	Liège
Durée d'élevage	16 mois
Élevage en cuve	5 mois
Élevage en fût de chêne	11 mois
% de fût neuf	30%

Vendanges	Manuelles
Égrappage	100%
Rendement	47 Hl/Ha
Nombre de bouteilles produites	17000
Durée de cuvaison	18 jours
Acidité totale G/L d'H ₂ SO ₄	3,23
SO ₂ TOTAL à la mise (MG/L)	58
Informations allergènes	Non
Filtration	Kieselguhr

Notes de dégustation

Accords mets /vins

Potentiel de vieillissement

Arômes de fruits rouges et noirs, belle matière, profondeur et souplesse, finale pleine et équilibrée

Jeune avec viande rouge, puis viande en sauce, gibiers, fromage affinés

5- 10 ans



DOMAINE THIERRY MORTET

Gevey-Chambertin



Wine Type	Red
Production Type	Organic
Vintage	2019
Alcohol %	13
Country	France
Region	Bourgogne
Sub Region	Côte de Nuits
Village	Gevey Chambertin
Grape variety	Pinot Noir
Surface area	3 hA 18
Vines age	20 to 70 years old
Soil	Clay, limestone
Bottle stopper	Cork
Aging duration	16 months
Aging in tank	5 months
Aging in oak	11 months
% new oak	30%
Harvest	Manual harvest
Destemming	100%
Yield	47 hL/hA
Bottle production	17000
Maceration	18 days
Total acidity g/L H₂SO₄	3,23
Total SO₂ (mg/L)	58
Allergen information	No
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

Aging potential

5- 10 years