

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



Gevrey-Chambertin



Type de vin	Rouge
Type de production	Biologique
Millésime (année)	2020
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
Bouteilles produites	17,315
Durée de cuvaison	18 jours
Acidité totale g/L d'H ₂ SO ₄	3,81
SO ₂ TOTAL à la mise (mg/L)	77
Informations allergènes	Non
Filtration	Lenticulaire

Notes de dégustation

Arômes de 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, fromages affinés

Potentiel de vieillissement

5- 10 ans

DOMAINE
THIERRY MORTET

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



Gevrey - Chambertin



Wine Type	Red
Production Type	Organic
Vintage	2020
Alcohol %	13
Country	France
Region	Bourgogne
Sub Region	Côte de Nuits
Village	Gevrey 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	17315
Maceration	18 jours
Total acidity g/L H2SO4	3,81
Total SO2 (mg/L)	77
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

DOMAINE
THIERRY MORTET