GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Gevrey-Chambertin Vignes Belles



Type de vin	Rouge
Type de production	Biologique
Millésime (année)	2021
Alcool %	12,5
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous Région	Côte de Nuits
Commune	Gevrey-Chambertin
Cépage	Pinot Noir
Surface parcelle	0 Ha 68
Âge de la parcelle	15 à 35 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	44 hL/hA
Bouteilles produites	2048
Durée de cuvaison	13 jours
Acidité totale g/L d'H2SO4	3,72
SO2 TOTAL à la mise (mg/L)	58
Informations allergènes	Non
Filtration	Lenticulaire

Notes de dégustation	Nez aérien et floral, bouche douce et suave, tension et belle persistance en finale
Accords mets /vins	Jeune avec viande blanche, volaille, puis canard et gibier à plumes
Potentiel de vieillissement	5- 8 ans

DOMAINE
THIERRY MORTET

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Gevrey-Chambertin Vignes Belles



Wine Type	Red
Production Type	Organic
Vintage	2021
Alcohol %	12,5
Country	France
Region	Bourgogne
Sub Region	Côte de Nuits
Village	Gevrey Chambertin
Grape variety	Pinot Noir
Surface area	0 hA 68
Vines age	15 to 35 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	44 hL/hA
Bottle production	2048
Maceration	13 jours
Total acidity g/L H2SO4	3,72
Total SO2 (mg/L)	58
Allergen information	No
Filtration	Lenticular

Tasting notes	Aerial and floral nose, soft and smooth palate, tension and good persistence in the end
Food pairing	Young with white meat, poultry, then duck and game birds
Aging potential	5- 8 years

DOMAINE
THIERRY MORTET