

Domaine Heresztyn-Mazzini

Francia - Borgogna Côte de Nuits - Gevrey Chambertin



CHAMBOLLE MUSIGNY

100% Pinot Noir

Zona di produzione: Côte de Nuits, Chambolle-Musigny

Terreno: substrato roccioso e calcareo

Vendemmia: manuale

Vinificazione: fermentazione con lieviti naturalmente presenti, a seguito di un processo di macerazione prefermentativa a freddo

Affinamento: in botti di rovere (30% nuovo) per 16-18 mesi

Colore: rosso intenso

Profumo: sentori di frutti rossi

Sapore: strutturato, i tannini rimangono gentili

Proprietà / Fondatori F. Heresztyn & S. Mazzini / Jean

Heresztyn

Inizio Attività 2012

Vitivinicultura Biologica Certificata

Ettari 5,5

Bottiglie prodotte 25.000

Florence Heresztyn e Simon Mazzini hanno rilevato nel 2012 l'azienda di famiglia fondata nel 1932 da Jean Heresztyn a Gevrey-Chambertin, villaggio in cui si trovano la maggior parte delle vigne di proprietà. La tenuta si estende su 5,5 ettari coltivati in gran parte a pinot nero. Volendo controllare tutte le fasi della produzione, dalla vite all'imbottigliamento con un forte attaccamento alla terra, il duo sta prosperando alla guida di questa azienda a misura d'uomo. Spinti dal desiderio di lavorare in modo naturale, hanno convertito il loro vigneto all'agricoltura biologica, ottenendo la certificazione nel 2019. Applicano regolarmente principi della biodinamica e non esitano a ricorrere alla fitoterapia per trattare le viti con le piante. I loro vini, che spaziano dalle denominazioni regionali al Grand Cru Clos-Saint-Denis, rivelano il grande terroir da cui provengono e il grande lavoro in vigna attraverso la loro unica purezza ed estrema finezza.