



*Il Domaine Denis Mortet è stato fondato da Charles Mortet nel 1956. Come era frequente allora nella tradizione borgognona, le uve prodotte dalla sua azienda venivano, per lo più, vendute e non vinificate. E' con l'avvento di suo figlio Denis e della moglie di lui, Laurance, che l'azienda, nel 1978, inizia ad imbottigliare e vendere direttamente il vino prodotto. Nel 1993 Denis Mortet prende le redini della cantina e la ribattezza con il proprio nome: Domaine Denis Mortet. Allora l'azienda era costituita da 4,5 ettari di vigneti ubicati nei comuni di Gevrey-Chambertin, Chambolle-Musigny e Vougeot. Oggi la proprietà Domaine Denis Mortet conta 11,2 ettari di vigneti lavorati sin dal 1996 senza l'ausilio di diserbanti e fertilizzanti chimici. Il primo riconoscimento all'operato del Domaine Denis Mortet arriva nel 1995 quando, la Revue du Vin de France, nomina Denis Mortet miglior produttore di Francia. Dal 2000 sino alla sua morte, Denis Mortet viene affiancato nella gestione aziendale oltre che dalla moglie Laurance anche dai figli Arnaud e Clémence. La volontà dei Mortet è quella di esprimere fedelmente con il loro lavoro la stretta complicità tra vigneto e natura.*

## *Bourgogne Cuvée de Noble Souche*

**Varietà** Pinot Nero

**Vigneti** Tutti gli appezzamenti utilizzati per produrre questo vino si trovano a Daix, il luogo di nascita della famiglia Mortet situato a nord-ovest di Digione. I vigneti si trovano ad un'altitudine di 400 metri. I terreni sono bruni e molto calcarei.

**Vinificazione** La vendemmia avviene manualmente e le uve sono portate in cantina tramite ceste. Le uve vengono in parte diraspate. La fermentazione alcolica avviene esclusivamente con lieviti indigeni. Il vino affina per 18 mesi in fusti di rovere (20% legno nuovo).

**Caratteristiche** Il Bourgogne Rouge Cuvée de Noble Souche è caratterizzato al palato da note di frutta fresca che rendono questo vino vivace ed al contempo molto godibile alla beva.

