



DOMAINE *DC* COILLOT

GEVREY CHAMBERTIN VIEILLES VIGNES



DENOMINAZIONE

A.O.C. Gevrey Chambertin.

UVE

100% Pinot Noir.

SUPERFICIE DEL VIGNETO IN PROPRIETÀ

1,6 ha.

ETÀ DEL VIGNETO

Tra i 40 ed i 55 anni.

GESTIONE DEL VIGNETO

viticultura biologica, agricoltura sostenibile, senza impiego di erbicidi, pesticidi ed insetticidi.

VENDEMMIA

Manuale, con selezione in vigna e diraspatura totale.

VINIFICAZIONE

Senza impiego di lieviti, enzimi o zuccheri aggiunti. Fermentazione alcolica di 20-30 giorni con controllo della temperatura.

AFFINAMENTO

Tradizionale, con utilizzo per un periodo dai 14 ai 16 mesi di botti di rovere di cui un terzo nuove, un terzo di secondo passaggio ed un terzo di terzo passaggio.