



Amiot et Fils, Morey-Saint-Denis (Bourgogne)

Charmes-Chambertin Grand Cru AC

Millésime	2022
Viticulteur	Amiot et Fils
Région	Bourgogne
Degré	13.5% vol.
Cépages	100% Pinot Noir

Vinification

Cette Grand Cru, Charmes-Chambertin, est située au sud du célèbre Grand Cru Chambertin et borde la renommée appellation Mazoyères-Chambertin. Les vignes poussent sur des sols bruns avec environ 40% d'argile, des pierres plates et du minerai de fer, à une altitude de 260 mètres. Elles sont orientées vers la lumière du matin, à l'est. L'élevage se fait en fûts de chêne, dont 50% sont neufs.

Notre note de dégustation

Couleur rubis légère avec des nuances pourpres à grenat. Un vin élégant avec des arômes de cassis et de cerises, qui se mêlent à des notes de violette et d'épices. En bouche, on retrouve des saveurs de pain grillé, de vanille, de réglisse et de bois exotique. Ce vin est parfaitement structuré et possède une longueur impressionnante.

Amiot et Fils

La famille Amiot se consacre à la viticulture et à l'art de la production de vin depuis plus de dix générations. Pierre a marqué le domaine de son empreinte en concevant en 1976 la première étiquette de bouteille, lui conférant ainsi une identité distinctive. Depuis les années 1980, son fils Jean-Louis poursuit avec passion et savoir-faire cette tradition. Il est soutenu dans sa démarche par son épouse Chantal et leur fils Léon, qui suivra ses traces. La Domaine Amiot et Fils, située à Morey-Saint-Denis, s'étend sur une superficie de 5 hectares, allant de Gevrey-Chambertin à Chambolle-Musigny. Le domaine propose une gamme complète des quatre niveaux d'appellations de la Bourgogne ; de l'«appellation régionale» jusqu'au «Grand Cru».



Convient avec

