



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

Gevrey-Chambertin 1er Cru «Les Combottes» AC

Millésime	2022
Viticulteur	Amiot et Fils
Région	Bourgogne
Degré	14% vol.
Cépages	100% Pinot Noir

Vinification

« Combottes » signifie petits fossés ou vallées. Le Premier Cru Les Combottes est situé au nord des Grands Crus Chambertin et Chambertin-Clos de Bèze. Les vignes, qui bénéficient de beaucoup de soleil le matin, produisent des raisins particulièrement mûrs. Elles poussent sur des sols calcaires à 260 mètres d'altitude et font partie des plus anciennes parcelles de la Domaine. De la culture de la vigne à la vinification, chaque processus est adapté au millésime spécifique afin de produire les meilleurs vins tout en préservant la typicité du terroir. L'élevage se fait en fûts de chêne, dont un tiers est neuf.

Notre note de dégustation

Couleur rubis légère avec des nuances pourpres à grenat. Le nez révèle des arômes séduisants de fruits rouges juteux, offrant une sensation de fraîcheur et de vivacité. En bouche, il se présente avec une longueur exceptionnelle, une texture pleine qui enveloppe le palais avec douceur et élégance, tandis que les tanins soyeux apportent une structure et un équilibre agréables.

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

