



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

Morey-Saint-Denis 1er Cru «Les Ruchots» AC

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

Vinification

Le nom « Ruchots » fait référence à un lieu avec des rochers, appelés « roiches » en dialecte bourguignon. Les sols sont calcaires, parsemés de pierres, de marne, d'argile rouge et de gravier. Le Premier Cru Les Ruchots est situé au sud du village, à la frontière de Chambolle-Musigny, en dessous des Grands Crus Clos de Tart et Bonnes Mares. De la culture de la vigne à la vinification, chaque processus est adapté au millésime spécifique afin de mettre en valeur la complexité de ce 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 développe des arômes de fruits rouges avec des notes de confiture. En bouche, il est équilibré, concentré, rond et soyeux. La finale est agréable et longue.

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

