

DOMAINE AMIOT ET FILS
GRANDS VINS DE BOURGOGNE



Bourgogne

Vignoble

Situation

Dans la partie méridionale de la commune

Surface

18,83 ares

Âge du vignoble

Plantation de 1980 à nos jours

Rendements autorisés

62 HL/Ha

Vin

Production

1500 bouteilles /an

Caractéristiques

Couleur : robe d'un beau rouge vif, entre cerise et rubis

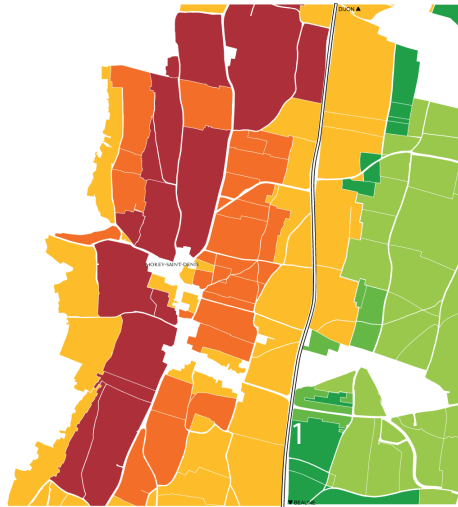
Nez : bouquet de petits fruits

Bouche : vin généreux, conservant une belle vivacité et des tanins soyeux.

Garde

A boire dans ses deux premières années

Fruité, il sait arrondir ses tanins et offrir une bouche généreuse.



- Grands crus
- Premiers crus
- Appellations villages
- Appellations régionales

Origine

La Bourgogne compte 7 appellations régionales, parmi lesquelles le "Bourgogne". Le Bourgogne produit sur la commune de Morey-Saint-Denis est, depuis 2017, un Bourgogne identifié sous la dénomination géographique Bourgogne Côte d'or.

Terroir

Sur le lieu-dit 1.« En Poisot », notre parcelle se situe sur des sols légèrement calcaires et moyennement épais. La vigne est exposée Nord-Nord Est, à 230m d'altitude.

Culture, Vinification , Elevage

De la culture jusqu'à la vinification, chaque opération est raisonnée en fonction du millésime pour élaborer les meilleurs vins et conserver la typicité du terroir. Les douze mois d'élevage se font en fûts de chêne.

Dégustation

Nez de petits fruits rouges et noirs (groseille, framboise, mûre, cassis). Jolie texture en bouche. Vin équilibré, soyeux et généreux.

Notre Bourgogne, servi à une température de 16°C, accompagne très bien les viandes rouges et les fromages affinés.