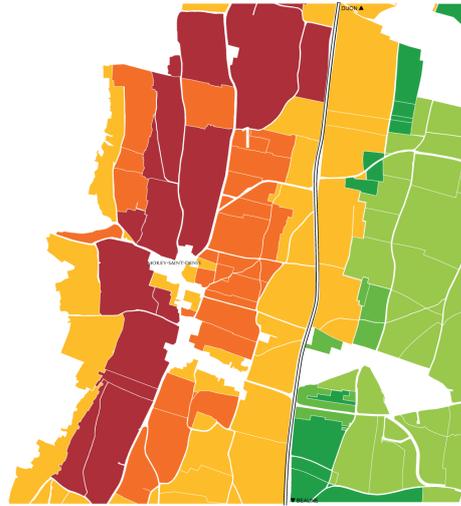


DOMAINE AMIOT ET FILS
GRANDS VINS DE BOURGOGNE



Ce premier cru est le plus délicat au Domaine Amiot et Fils.



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

Morey Saint Denis 1er Cru Aux Charmes

Vignoble

Situation

Voisin des Mazoyères Chambertin

Surface

15,97 ares

Âge du vignoble

Plantation de 1958 à 1962

Rendements autorisés

48 HL/Ha

Vin

Production

900 bouteilles/an

Caractéristiques

Couleur : Rouge rubis à grenat

Nez : petits fruits rouges et noirs, noyau de cerise, réglisse

Bouche : Équilibrée, corpulente et d'une finesse remarquable.

Garde

Maturité de 5 à 7 ans

Potentiel de garde : 10 à 15 ans selon le millésime

Origine

Le mot « Charmes » désigne d'anciens champs communs cultivés et retournés à la friche. Le mot bourguignon « Charmes » serait à prendre dans le sens de « Chaume ». Il est difficile de dire si le nom « Charmes » évoque bien « Chaume » ou l'ancienne présence de bois de Charmes. Cependant, on peut retenir que le nom de ce climat correspond parfaitement aux caractéristiques du vin : élégant, féminin, charmeur.

Terroir

La vigne est exposée au levant Est, Sud-Est, à 260m d'altitude. Elle repose sur des sols calcaires avec des roches dures style Comblanchien qui affleurent, le sol est peu épais. 1.«Aux Charmes» se situent sous le Clos de la Roche, à côté des Mazoyères-Chambertin.

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. L'élevage se fait en fût de chêne ; nous utilisons un tiers de fût neuf sur cette appellation.

Dégustation

Bon équilibre moelleux/acide/tanins. C'est un vin d'une rare élégance et d'une grande richesse. Un nez floral, une bouche délicate aux tanins toujours très souples rendent ce vin très accessible et très plaisant. Il est charmant...

Il accompagne très bien les viandes blanches et les viandes rôties. Il se déguste entre 14°C et 16°C. Nous conseillons d'attendre de 5 à 7 ans sur les grands millésimes pour l'apprécier.