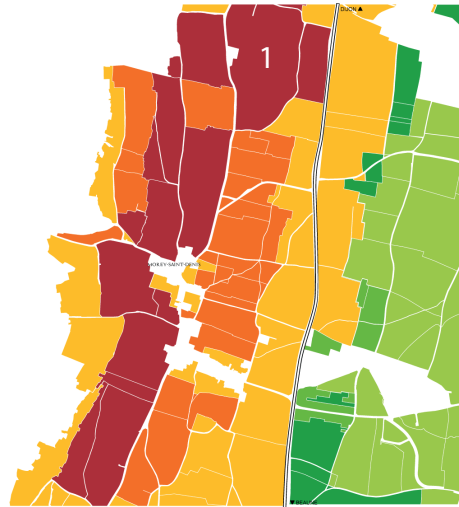


DOMAINE AMIOT ET FILS
GRANDS VINS DE BOURGOGNE



Elégant, soyeux, riche et complexe : Grand Cru par excellence



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

Charnes Chambertin

Vignoble

Situation

Les parcelles sont réparties sur 2 lieux-dits.

Surface

3,87 ares

Âge du vignoble

Plantation en 1945

Rendements autorisés

45 HL/Ha

Vin

Production

750 bouteilles /an

Caractéristiques

Couleur : Robe d'un rouge rubis profond aux nuances grenat.

Nez : petits fruits noirs, épices et notes florales.

Bouche : harmonieuse, complexe et élégante

Garde

Maturité à partir de 8 ans

Potentiel de garde : 15 à 30 ans selon le millésime

Origine

En patois bourguignon, « charmes » désigne d'anciens champs communs cultivés en friche ou encore des friches recouvertes de bois de charmes. Le sol est riche en minéral de fer, jadis expédié à Langres pour y être traité pour la fabrication de couteaux.

Terroir

Ce climat se situe sur la commune de Gevrey-Chambertin, au-dessous du Chambertin. Il s'étend aussi sur les Mazoyères-Chambertin. Cette vigne repose sur un sol brun avec une teneur en argile d'environ 40%, lave et minéral de fer, à 260 m d'altitude. Elle est exposée au levant (Est).

Au Domaine Amiot, le 1.«Charnes-Chambertin» est réparti sur 2 parcelles. Depuis 2012, nous avons choisi de compléter cette production par l'achat de raisin pour obtenir un volume plus facile à vinifier et offrir un vin plus représentatif de l'appellation.

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 avec 50% de fût neuf.

Dégustation

C'est un vin complexe et élégant, aux arômes de cassis et de cerise auxquels se mêlent de subtiles notes de violette et d'épices. En bouche apparaissent des arômes de pain grillé, de vanille, de réglisse et de bois exotique avec quelques nuances musquées. Charpenté et parfaitement structuré, ce vin est doté d'une longueur impressionnante.

Il se déguste entre 16°C et 18 °C. Attendre au minimum 10 ans sur les grands millésimes avant de pouvoir l'apprécier.