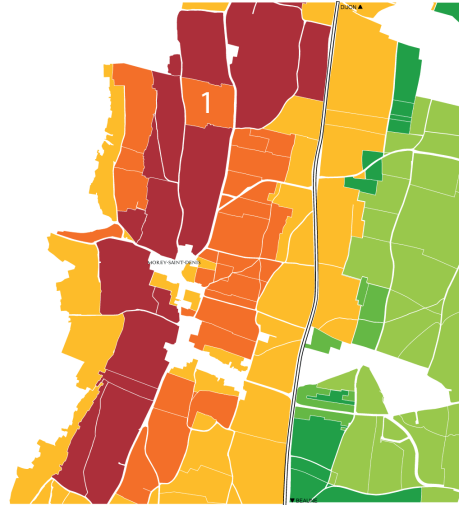


DOMAINE AMIOT ET FILS
GRANDS VINS DE BOURGOGNE



Seul premier cru entouré de grands crus, ce vin aux arômes de griottes est puissant et raffiné.



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

Gevrey Chambertin 1er Cru Les Combottes

Vignoble

Situation

Entre Clos de la Roche, Latricières-Chambertin et
Mazoyères-Chambertin

Surface

45,89 ares

Âge du vignoble

Plantation de 1936 à nos jours

Rendements autorisés

48 HL/Ha

Vin

Production

2800 bouteilles /an

Caractéristiques

Couleur : rouge rubis à reflets grenat

Nez : petits fruits rouges et noirs, épices et notes florales.

Bouche : Corpulente, structurée et de grande tenue.

Garde

Maturité à partir de 8 ans

Potentiel de garde : 10 à 20 ans selon le millésime

Origine

« Combottes » signifie petites combes. Vers 1930, il aurait revendiqué l'appellation grand cru « Combottes-Chambertin » mais le jugement de 1931 a interdit d'accoler le terme de « Chambertin », ce climat n'étant pas limitrophe de ce dernier.

Terroir

La vigne, particulièrement bien exposée (levant Est, Sud-Est) donne toujours des raisins bien mûrs. Située à 260 m d'altitude, elle repose sur des sols calcaires issus de l'altération de colluvions graveleuses de versant. 1.«Les Combottes» se situent à la limite de Gevrey-Chambertin et de Morey-Saint-Denis, entre les grands crus Latricières-Chambertin, Mazoyères-Chambertin et le Clos de la Roche.

Culture, Vinification , Elevage

Une des plus anciennes parcelles du domaine que nous essayons de conserver grâce à la sélection massale. De la culture jusqu'à la vinification, chaque opération est raisonnée en fonction du millésime pour mettre en valeur la typicité de ce terroir. L'élevage se fait en fût de chêne avec un tiers de fût neuf sur cette appellation.

Dégustation

Au nez, on retrouve des arômes de fruits rouges. D'une longueur exceptionnelle en bouche, c'est un vin corpulent avec des tanins soyeux.

Ce vin accompagne très bien les viandes rouges grillées, en sauce et les fromages. Il se déguste entre 14°C et 16 °C. Attendre 5 à 10 ans sur les grands millésimes avant de pouvoir l'apprécier.