

DOMAINE AMIOT ET FILS
GRANDS VINS DE BOURGOGNE



Clos de la Roche

Vignoble

Situation

Les parcelles sont réparties sur 3 lieux-dits.

Surface

56,12 ares

Âge du vignoble

Plantation de 1965 à 1982

Rendements autorisés

42 HL/Ha

Vin

Production

2500 bouteilles /an

Caractéristiques

Couleur : Robe d'un rouge rubis intense à reflets grenat

Nez : petits fruits noirs, épices

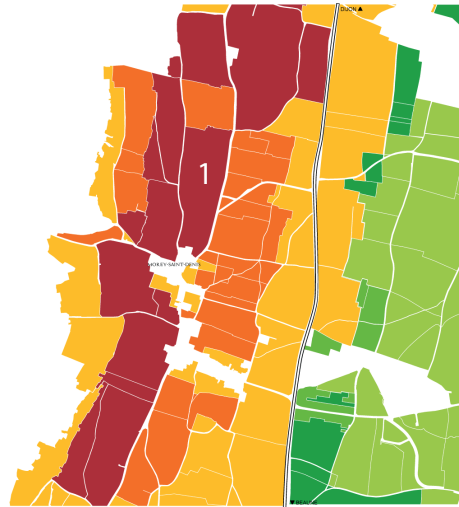
Bouche : Élégante et puissante.

Garde

Maturité à partir de 10 ans

Potentiel de garde : 15 à 30 ans selon le millésime

Finesse, puissance, complexité et longueur : le Grand Cru emblématique du Domaine.



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

Origine

Son nom vient de la topographie du clos « qui est sur la roche ». L'autre hypothèse est qu'il existait peut-être une roche à cet endroit qui se rattachait à un culte druidique ou celtique. Cette appellation est présente au Domaine Amiot depuis au moins quatre générations.

Terroir

La vigne est exposée au levant Est, Sud-Est, entre 270 m et 300 m d'altitude. Elle repose sur des sols bruns calcaires avec des roches et cailloutis. Le 1.«Clos de la Roche» se situe à Morey-Saint-Denis, au sud des Combottes, il côtoie le Clos-Saint-Denis. Au Domaine Amiot, le Clos de la Roche est réparti sur 3 parcelles : en sommet de coteaux au lieu-dit « Monts luisants », une parcelle au centre sur les « Fremières » et en bas de coteaux au lieu-dit « les Chabiots ».

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

Au nez, les arômes floraux de rose et de violette, se mêlent à ceux d'airelle et de cerise accompagnés de notes poivrées et truffées.

La bouche ample et équilibrée est d'une grande complexité, avec une longueur exceptionnelle.

Ce vin possède la puissance et la richesse aromatique idéales pour sublimer les viandes rouges, le gibier en sauce mais aussi tous les fromages affinés. Il se déguste entre 16°C et 18 °C. Attendre au minimum 10 ans sur les grands millésimes avant de pouvoir l'apprécier.