

DOMAINE AMIOT ET FILS
GRANDS VINS DE BOURGOGNE



Coteaux Bourguignons

Vignoble

Situation

Les parcelles sont réparties sur 2 lieux dits

Surface

37,42 ares

Âge du vignoble

Plantation de 1950 à nos jours

Rendements autorisés

65 HL/Ha

Vin

Production

3000 bouteilles /an

Caractéristiques

Couleur : rouge grenat

Nez : dominante de fruits rouges avec quelques notes

légèrement épicées.

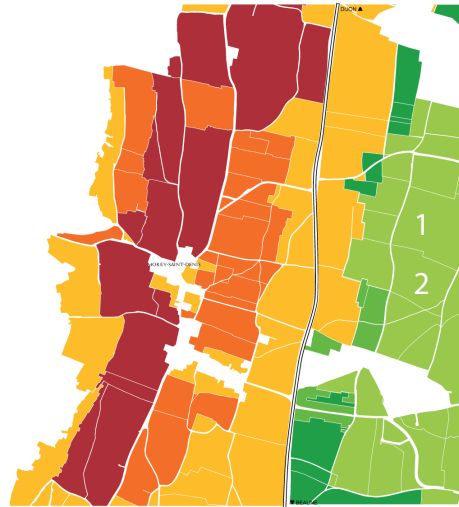
Bouche : Un bel équilibre entre acidité et tanins. Une

bouche fraîche et gourmande.

Garde

A consommer dans sa jeunesse

Un mariage fruité et généreux entre le Gamay et le Pinot noir.



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

Origine

Le Gamay arrive en Bourgogne durant la seconde moitié du XIV^{ème} siècle. Philippe-le-Hardi craint alors que ce cépage au rendement plus important n'altère la qualité des vins de Bourgogne et l'interdit. Aujourd'hui le gamay a retrouvé une place dans la viticulture bourguignonne.

Pierre, le grand-père, en plante en bas du village en 1956. Jean-Louis et Léon choisissent de l'assembler au Pinot Noir dans leur Coteau bourguignon. Ce vin, auparavant réservé aux amis, est désormais disponible à la vente au domaine.

Terroir

La vigne est exposée à l'Est. Elle repose sur des sols argileux et peu calcaires. Ce niveau d'AOP se situe dans les secteurs très peu pentés, sur l'ensemble de la partie aval du versant viticole. Nos parcelles sont situées sur plusieurs lieux dits :

1.« Aux Aires » plantée en Pinot Noir et 2.« Aux Poirelots » plantée en Gamay.

Culture, Vinification , Elevage

Sur la parcelle des Aires, Léon expérimente l'agroforesterie et le couvert végétal, afin de réintroduire la biodiversité et de conserver la fraîcheur et l'humidité des sols lors des périodes de forte chaleur, de plus en plus fréquentes. Chaque opération de vinification est raisonnée et adaptée à chaque millésime pour élaborer les meilleurs vins et conserver la typicité du terroir. L'élevage se fait en fûts de chêne douze mois durant.

Dégustation

Ce Coteau Bourguignon est issu d'un mélange Gamay-Pinot Noir en proportions quasi égales, ce qui permet de conserver les principales caractéristiques de chaque cépage : la fraîcheur du Gamay et l'élégance du Pinot Noir.

Les Coteaux Bourguignons, servis à une température de 16°C, accompagnent aussi bien un apéritif que des grillades.