



DOMAINE AMIOT ET FILS  
GRANDS VINS DE BOURGOGNE



## Morey Saint Denis 1er Cru Les Millandes

### Vignoble

#### Situation

Sous le Clos de la Roche

#### Surface

44,86 ares

#### Âge du vignoble

Plantation de 1936 à 1970

#### Rendements autorisés

48 HL/Ha

### Vin

#### Production

2500 bouteilles /an

#### Caractéristiques

Couleur : rouge rubis à reflets grenat

Nez : fruits noirs et épices

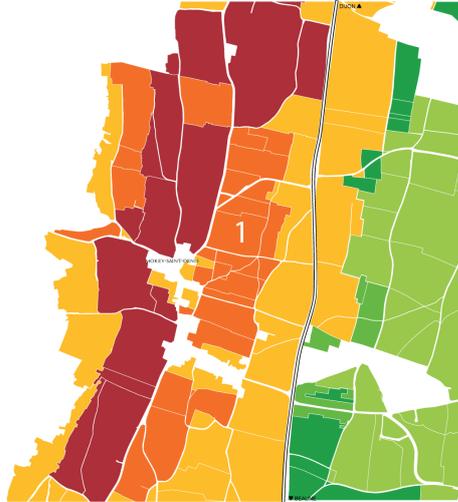
Bouche : Corpulente et structurée

#### Garde

Maturité à partir de 7 ans

Potentiel de garde : 10 à 20 ans selon le millésime

Un vin ample et droit, aux arômes de fruits noirs, légèrement épicé. Il allie puissance et raffinement à l'image d'un gentleman.



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

### Origine

Il semblerait que le terme de « Millande » atteste de l'ancienne culture d'une céréale, le millet, à cet endroit.

### Terroir

La vigne est exposée au levant Est, Sud-Est, à 260m d'altitude. Elle repose sur des sols argilo-limono-sableux peu épais. On y trouve des roches rondes comme des galets, surnommées « têtes de loups ». « Les Millandes » se situent du côté nord de Morey, sous le Clos de la Roche, juste à l'entrée du village, entre « la Riotte » et « les Faconnières ».

### Culture, Vinification, Elevage

Quelques plants de vigne de cette vieille parcelle ont été sélectionnés pour assurer la diversité génétique des pinots. 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

Au nez, les fruits rouges dominent : cerise fraîche, griotte, framboise. Les tanins très présents et de belle qualité assurent un bon équilibre moelleux/acide/tanin. C'est un vin puissant, corpulent et bien structuré dont le caractère minéral et épicé est bien marqué.

Il accompagne très bien les viandes rouges, les viandes en sauce et les fromages affinés. Il se déguste entre 14°C et 16°C. Nous conseillons d'attendre 5 à 10 ans avant de pouvoir l'apprécier.