

DOMAINE AMIOT ET FILS
GRANDS VINS DE BOURGOGNE



Morey-Saint-Denis 1er Cru Les Charrières

Vignoble

Situation

Entre nos Morey 1^{er} cru Aux Charmes et Les Millandes

Surface

21,61 ares

Âge du vignoble

Plantation de 1933 à 2019

Rendements autorisés

48 HL/Ha

Vin

Production

1 200 bouteilles/an

Caractéristiques

Couleur : Rouge rubis profond

Nez : expressif (baies, petits fruits noirs),
d'une grande fraîcheur

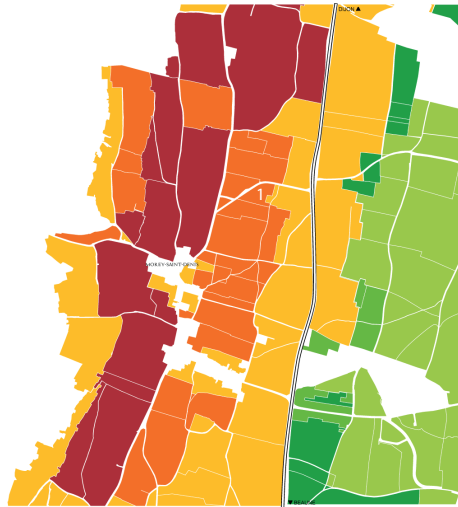
Bouche : gourmande et parfaitement
structurée, belle longueur

Garde

Maturité de 5 à 7 ans

Potentiel de garde : 10 à 15 ans selon le millésime

Ce premier cru est nouvellement proposé au Domaine Amiot et Fils.



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

Origine

« Charrières » : Ce mot de l'ancien français dérivé du mot « char » désigne une route qui pouvait être empruntée par des chevaux et leurs cavaliers, des charrettes ou des chariots.

A Morey-St-Denis, ce climat est traversé par une route importante qui monte de la plaine et rejoint la route qu'on appelle aujourd'hui « la Route des Grands Crus ».

Terroir

La vigne est exposée Est / Sud-Est, à 260m d'altitude. Elle repose sur des sols argilo-limono-sableux peu épais. Les Charrières se situent du côté nord de Morey, sous le Clos de la Roche, entre « le Clos des Ormes » et « les Faconnières ».

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 fûts de chêne ; dont 30% de fûts neufs.

Dégustation

Bon équilibre moelleux/acide/tanins. C'est un vin d'une rare élégance et d'une grande richesse. Un nez fruité, une bouche structurée, pleine, aux tanins souples qui rendent ce vin très plaisant. Il est gourmand...

Il accompagne très bien les viandes rouges et les fromages. Il se déguste entre 14°C et 16°C. Nous conseillons d'attendre de 5 à 7 ans sur les grands millésimes pour l'apprécier.