

BOURGOGNE

Aujourd'hui

Le magazine
de tous les terroirs

BA173 - P25

AMIOT ET FILS

21220 Morey-Saint-Denis - Tél. 03 80 52 95 57

Morey-saint-denis premier cru

Les Charrières 2021 - 16

Robe grenat, brillante. Arômes charmeurs de myrtilles, de mûres, de poivre noir... Bouche gourmande, dense, pleine de fruit, avec une belle finale épicée.



BA178 - P34

VINS NOTÉS 14,5 et 15

AMIOT ET FILS

21220 Morey-Saint-Denis - Tél. 03 80 52 95 57

Gevrey-chambertin - 15

BA178 - P36

LE TOP

AMIOT ET FILS @

21220 Morey-Saint-Denis - Tél. 03 80 52 95 57

Morey-saint-denis rouge - 16

Au nez riche, profond, succède une matière gourmande, veloutée, avec un fruit mûr et de la longueur.

BA179 - P37

AMIOT ET FILS

21220 Morey-Saint-Denis - Tél. 03 80 52 95 57

Gevrey-Chambertin 2022 - 17,5

Joli nez de fruits noirs avec une touche florale, épicée, un boisé fondu. La bouche est généreuse, pulpeuse, d'un fruité noir gourmand et élégant.

Gevrey-Chambertin premier cru

Aux Combottes 2022 - 16

Nez de cerises, de myrtilles, complété de notes boisées-torréfiées. La bouche est ample, charnue, avec un fruité noir généreux. Les tanins sont veloutés et harmonieux.

