

Amiot et Fils, Morey-Saint-Denis (Bourgogne)

Chambolle-Musigny AC

Millésime	2022
Viticulteur	Amiot et Fils
Région	Bourgogne
Degré	13.5% vol.
Cépages	100% Pinot Noir

Vinification

Les vignes sont orientées vers l'est et le sud-est, situées à une altitude de 250 mètres. Elles poussent sur des sols argilo-calcaires et la parcelle se trouve dans le climat "Les Drazey". L'élevage se fait en fûts de chêne pendant 16 à 18 mois.

Notre note de dégustation

Robe rubis clair aux nuances pourpres à grenat. Nez séduisant et intense, marqué par des arômes nets de cerise et de framboise. En bouche, des tanins soyeux s'harmonisent avec une belle fraîcheur et une finale longue. Ce vin équilibré révèle toute la finesse d'un terroir d'exception.

Amiot et Fils

La famille Amiot se consacre à la viticulture et à l'art de l'élaboration du vin depuis plus de dix générations. Pierre a profondément marqué le domaine en créant en 1976 la première étiquette de bouteille, lui conférant ainsi une identité unique. Depuis les années 1980, son fils JeanLouis perpétue la tradition avec passion et savoir-faire. Il est soutenu par son épouse Chantal et par son fils Léon, appelé à suivre ses traces. Le Domaine Amiot et Fils, située à Morey-SaintDenis, s'étend sur 5 hectares, de Gevrey-Chambertin jusqu'à Chambolle-Musigny.



Convient avec

Weibel Weine AG, Moosweg 40, Postfach, 3604 Thun, T: 033 334 55 55
Weibel Weinhandel AG, Früebergstrasse 41, 6340 Baar, T: 041 760 67 01
www.weibelweine.ch | weibel@weibelweine.ch