



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

## Charmes-Chambertin Grand Cru AC

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

### Vinification

Cette Grand Cru, Charmes-Chambertin, est située au sud du célèbre Grand Cru Chambertin et borde la renommée appellation Mazoyères-Chambertin. Les vignes poussent sur des sols bruns avec environ 40% d'argile, des pierres plates et du minerai de fer, à une altitude de 260 mètres. Elles sont orientées vers la lumière du matin, à l'est. L'élevage se fait en fûts de chêne, dont 50% sont neufs.

### Notre note de dégustation

Couleur rubis légère avec des nuances pourpres à grenat. Un vin élégant avec des arômes de cassis et de cerises, qui se mêlent à des notes de violette et d'épices. En bouche, on retrouve des saveurs de pain grillé, de vanille, de réglisse et de bois exotique. Ce vin est parfaitement structuré et possède une longueur impressionnante.

### 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 Jean-Louis 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-Saint-Denis, s'étend sur 5 hectares, de Gevrey-Chambertin jusqu'à Chambolle-Musigny.



### Convient avec

