



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

## Gevrey-Chambertin 1er Cru «Les Combottes» AC

<b>Millésime</b>	2022
<b>Viticulteur</b>	Amiot et Fils
<b>Région</b>	Bourgogne
<b>Degré</b>	14% vol.
<b>Cépages</b>	100% Pinot Noir

### Vinification

« Combottes » signifie petits fossés ou vallées. Le Premier Cru Les Combottes est situé au nord des Grands Crus Chambertin et Chambertin-Clos de Bèze. Les vignes, qui bénéficient de beaucoup de soleil le matin, produisent des raisins particulièrement mûrs. Elles poussent sur des sols calcaires à 260 mètres d'altitude et font partie des plus anciennes parcelles de la Domaine. De la culture de la vigne à la vinification, chaque processus est adapté au millésime spécifique afin de produire les meilleurs vins tout en préservant la typicité du terroir. L'élevage se fait en fûts de chêne, dont un tiers est neuf.

### Notre note de dégustation

Couleur rubis légère avec des nuances pourpres à grenat. Le nez révèle des arômes séduisants de fruits rouges juteux, offrant une sensation de fraîcheur et de vivacité. En bouche, il se présente avec une longueur exceptionnelle, une texture pleine qui enveloppe le palais avec douceur et élégance, tandis que les tanins soyeux apportent une structure et un équilibre agréables.

### 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

