



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

Gevrey-Chambertin AC

Millésime	2023
Viticulteur	Amiot et Fils
Région	Bourgogne
Degré	13.5% vol.
Cépages	100% Pinot Noir

Vinification

Le Gevrey-Chambertin, dont le nom est mentionné pour la première fois en 1219 et qui pourrait faire référence à sa situation géographique à l'entrée de la vallée ou du ravin de Lavaut, se distingue par un terroir unique. Les vignes orientées à l'est et au sud-est poussent sur la parcelle «Les Seuvrées», à environ 250 mètres d'altitude, sur des sols argilo-calcaires avec des marnes argileuses. Après les vendanges manuelles, la vinification s'adapte aux conditions spécifiques du millésime. Le vin est ensuite élevé en fûts de chêne pendant 16 à 18 mois.

Notre note de dégustation

Robe rubis clair aux nuances pourpres à grenat. Le Gevrey-Chambertin séduit au nez par une complexité élégante de fruits rouges mûrs tels que la cerise et la framboise, rehaussée de délicates notes d'épices, de bois de cèdre et d'une touche terreuse. En bouche, il dévoile une structure équilibrée avec des tanins fins qui confèrent au vin à la fois substance et finesse. Une acidité vive souligne la fraîcheur et apporte un bel équilibre. La finale est longue, marquée par une harmonie entre les arômes fruités et épicés. Une belle expression de son terroir avec un bon potentiel d'évolution.

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

