



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

Morey-Saint-Denis 1er Cru «Les Ruchots» AC

Millésime	2023
Viticulteur	Amiot et Fils
Région	Bourgogne
Degré	15% vol.
Cépages	100% Pinot Noir

Vinification

Le nom « Ruchots » fait référence à un lieu avec des rochers, appelés « roiches » en dialecte bourguignon. Les sols sont calcaires, parsemés de pierres, de marne, d'argile rouge et de gravier. Le Premier Cru Les Ruchots est situé au sud du village, à la frontière de Chambolle-Musigny, en dessous des Grands Crus Clos de Tart et Bonnes Mares. De la culture de la vigne à la vinification, chaque processus est adapté au millésime spécifique afin de mettre en valeur la complexité de ce 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 développe des arômes de fruits rouges avec des notes de confiture. En bouche, il est équilibré, concentré, rond et soyeux. La finale est agréable et longue.

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

