

DOMAINE AMIOT ET FILS
GRANDS VINS DE BOURGOGNE



Morey-Saint-Denis Blanc

Vignoble

Situation

Les parcelles sont réparties sur 2 lieux dits

Surface

19,13 ares

Âge du vignoble

Plantation de 1991 à nos jours

Rendements autorisés

55 HL/Ha

Vin

Production

900 bouteilles /an

Caractéristiques

Couleur : Robe or pâle, brillante et limpide.

Nez : agrumes, quelques notes de poire et de fleurs

d'acacia.

Bouche : attaque franche, notes de fruits jaunes (abricot,

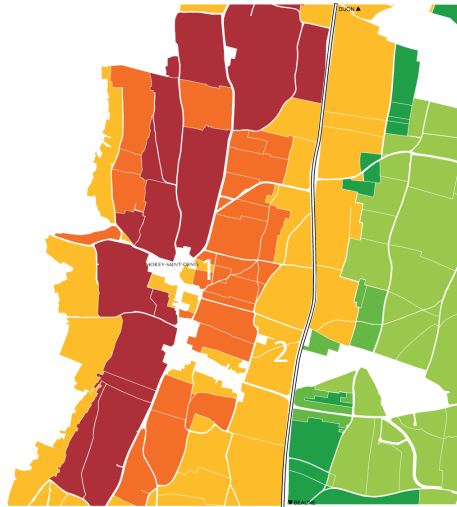
pêche) finale plaisante et fraîche.

Garde

Maturité à partir de 2 ans

Potentiel de garde : 3 à 5 ans selon le millésime

D'une surprenante richesse aromatique : ce chardonnay est une exception à Morey-Saint-Denis.



- Grands crus
- Premiers crus
- Appellations villages
- Appellations régionales

Origine

C'est au XII^{ème} siècle que Morey apparaît pour la première fois sur la carte sous le nom de « Villa Muriaca ». L'origine de ce nom, qui reflète le passé gallo-romain du village, n'est pas déterminée. Ce que l'on sait avec certitude c'est que Morey était intimement lié à la maison de Vergy, qui en possédait la seigneurie.

Quant au suffixe « Saint-Denis », il fut emprunté au grand cru « Clos-Saint-Denis » choisi parmi les cinq grands crus de la commune. Ainsi, Morey devient Morey-Saint-Denis en 1927.

Terroir

La vigne est exposée au levant Est, Sud-Est, à 250m d'altitude. Elle repose sur des sols calcaires avec des roches, marnes, limons rouges et cailloutis. Nos parcelles sont situées sur deux lieux dits :

1.« LE VILLAGE » et 2.« TRES GIRARD »,

Culture, Vinification , Elevage

De la culture jusqu'à la vinification, chaque opération est raisonnée en fonction du millésime pour élaborer les meilleurs vins et conserver la typicité du terroir. La vinification du Morey Saint Denis Blanc est réalisée sans sulfite. L'élevage se fait en fûts de chêne dont une partie en fût neuf.

Dégustation

Un nez élégant marqué par la poire et la fleur d'acacia. Une bouche équilibrée avec une belle tension et une magnifique corpulence. La finale s'accompagne de notes beurrées particulièrement plaisantes.

Le Morey-Saint-Denis Blanc, servi à une température de 14-15°C, accompagne très bien les fruits de mer, les poissons en sauce, les terrines, les viandes blanches et les fromages.