

DOMAINE AMIOT ET FILS  
GRANDS VINS DE BOURGOGNE



## Morey Saint Denis 1er Cru Les Ruchots

### Vignoble

#### Situation

Sous le Clos de Tart

#### Surface

52,97 ares

#### Âge du vignoble

Plantation de 1925 à nos jours

#### Rendements autorisés

48 HL/Ha

### Vin

#### Production

3300 bouteilles /an

#### Caractéristiques

Couleur : Robe brillante et limpide d'un rouge rubis à  
nuances grenat

Nez : petits fruits rouges (griottes)

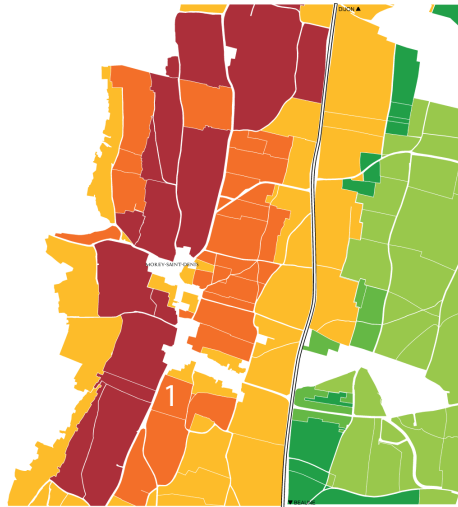
Bouche : Equilibrée, ronde et soyeuse.

#### Garde

Maturité à partir de 7 ans

Potentiel de garde : 10 à 20 ans selon le millésime

Élégant, puissant et rond, ce vin est un modèle de complexité...



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

### Origine

Ruchots désigne un lieu qui renferme des roches que l'on nomme « roiches » en patois bourguignon. Les Ruchots sont situés sur une ancienne carrière.

### Terroir

La vigne est exposée au levant Est, Sud-Est, à 260m d'altitude. Elle repose sur des sols calcaires avec des roches, marnes, limons rouges et cailloutis. 1.«Les Ruchots» se situent au sud du village, à la limite avec Chambolle, sous le Clos de Tart et les Bonnes Mares. La parcelle est abritée des vents froids et bénéficie d'un microclimat qui amène une bonne maturité. Ici, les plants donnent beaucoup de petits raisins.

### Culture, Vinification , Elevage

De la culture jusqu'à la vinification, chaque opération est raisonnée en fonction du millésime pour mettre en valeur la complexité de ce terroir. Des essais d'enherbement sont en cours sur les parcelles des Ruchots. Certains plants ont été sélectionnés pour participer à la conservation du patrimoine génétique des Pinots. L'élevage se fait en fût de chêne avec un tiers de fût neuf sur cette appellation.

### Dégustation

Au nez se développent des arômes de fruits rouges accompagnés de notes confiturées. La bouche, est équilibrée, concentrée, ronde et soyeuse. Sa finale plaisante est dotée d'une belle longueur.

Ce vin accompagne très bien les viandes rouges grillées, les viandes blanches. On peut même, sur des millésimes très « mûrs », s'essayer à des accords qui sortent un peu de l'ordinaire ; sur un dessert au chocolat par exemple. Il se déguste entre 14°C et 16 °C. Nous conseillons d'attendre 5 à 10 ans sur les grands millésimes avant de pouvoir l'apprécier.