

DOMAINE AMIOT ET FILS  
GRANDS VINS DE BOURGOGNE



# Gevrey Chambertin

## Vignoble

### Situation

Les parcelles se situent en limite de Morey-Saint-Denis.

### Surface

36 ares

### Âge du vignoble

Plantation de 1955 à 1989

### Rendements autorisés

50 HL/Ha

## Vin

### Production

2000 bouteilles /an

### Caractéristiques

Couleur : Rouge vif aux nuances rubis.

Nez : typique de la Côte de Nuits, petits fruits rouges,

baie de cassis et noyau de cerise.

Bouche : ample et riche, parfaitement structurée sur des

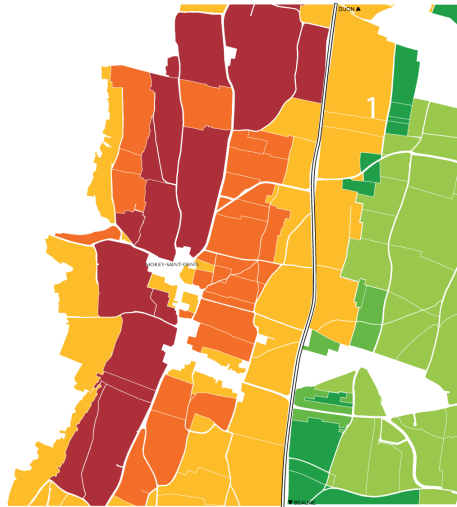
tanins à la trame fine et serrée.

### Garde

Maturité à partir de 3 ans

Potentiel de garde : 5 à 10 ans selon le millésime

Puissant et racé, ce vin est fidèle à son origine.



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

## Origine

Le nom Gevrey, apparu en 1219, pourrait provenir de sa situation géographique à la combe de Lavaut. En latin, « Gaba » veut dire « gorge » ou « gave » qui désigne un torrent dévalant une gorge.

Il est complété du terme Chambertin, repris de l'un des grands crus du village, en 1847.

## Terroir

La vigne est exposée au levant Est, Sud-Est, à 250m d'altitude. Le Gevrey-Chambertin repose sur des sols argilo-calcaires comportant des marnes argileuses. Nos parcelles sont situées au lieu-dit : 1.« Les Seuvrées ».

## Culture, Vinification , Elevage

Des essais d'enherbement sont en cours sur les parcelles de Gevrey-Chambertin. 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. L'élevage se fait en fût de chêne pendant 16 à 18 mois.

## Dégustation

Juste équilibre entre le moelleux, l'acide et les tanins. C'est un vin généreux et corpulent dont le fruité en rétro olfaction est exemplaire. De bonne longueur, ce vin est plaisant en fin de bouche.

Le Gevrey-Chambertin, servi à une température de 16°C à 18°C, accompagne parfaitement les poulardes, viandes rouges et viandes en sauce ainsi que les fromages de caractère.