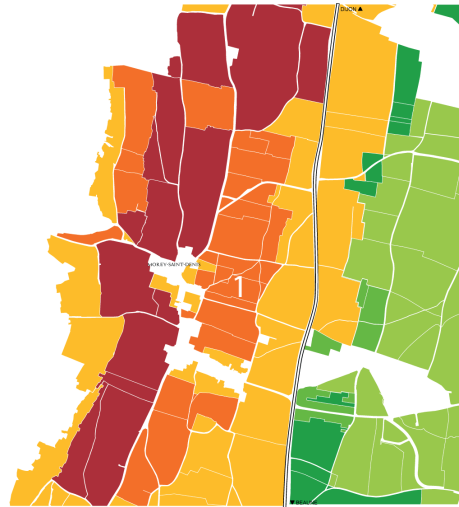


DOMAINE AMIOT ET FILS
GRANDS VINS DE BOURGOGNE



Un vin plein d'énergie qui offre des arômes de cassis.



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

Origine

On trouve en Bourgogne de nombreux lieux dit évoquant une terre « blanche » ou au moins plus claire qu'ailleurs. Les Blanchards tirent ainsi leur nom du sol composé de petites pierres calcaires.

Terroir

La vigne est exposée au levant Est, Sud-Est, à 250m d'altitude. Elle repose sur des sols calcaires. La parcelle 1.«Les Blanchards» est située au cœur du village.

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. L'élevage se fait en fût de chêne ; nous utilisons un tiers de fût neuf sur cette appellation.

Dégustation

Robe limpide d'un rouge rubis aux nuances variant du pourpre au grenat. Le nez est marqué par des arômes de petits fruits rouges et noirs. La bouche montre un bel équilibre entre acidité et tanins. C'est un vin structuré, plein d'énergie qui donne l'impression de croquer dans des baies de cassis.

Le Morey-Saint-Denis 1er Cru «Les Blanchards», servi à une température de 16 à 18°C, accompagne très bien les fins de repas: les fromages affinés et les desserts au chocolat.

Morey Saint Denis 1er Cru Les Blanchards

Vignoble

Situation

Enclavé dans le village de Morey-Saint-Denis

Surface

14,57 ares

Âge du vignoble

Plantation en 1960

Rendements autorisés

48 HL/Ha

Vin

Production

900 bouteilles/an

Caractéristiques

Couleur : rouge rubis aux nuances pourpres

Nez : petits fruits rouges et noirs, épices et réglisse.

Bouche : ample et parfaitement équilibrée. Une bouche bien structurée s'appuyant sur des tanins de belle qualité.

Garde

Maturité à partir de 5 ans

Potentiel de garde : 10 à 15 ans selon le millésime