



DOMAINE AMIOT ET FILS
GRANDS VINS DE BOURGOGNE



Morey-Saint-Denis

Vignoble

Situation

Les parcelles sont réparties sur 5 lieux dits

Surface

1 hectare

Âge du vignoble

Plantation de 1947 à nos jours

Rendements autorisés

50 HL/Ha

Vin

Production

6400 bouteilles /an

Caractéristiques

Couleur : Rouge rubis intense

Nez : petits fruits rouges accompagnés de notes florales

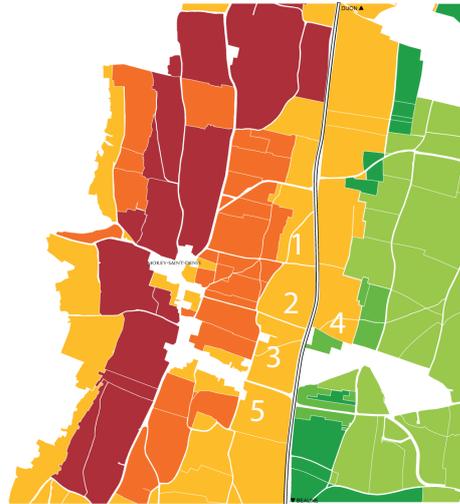
Bouche : équilibrée, généreuse et de belle tenue

Garde

Maturité à partir de 3 ans

Potentiel de garde : 5 à 10 ans selon le millésime

Appellation village typique de la Côte de Nuits, ce vin offre un juste équilibre entre force et fruit.



- 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 plusieurs lieux dits :

1« Bas Cheneverys », 2« Clos Solon », 3« Très Girard », 4« En Seuvrey » et 5 « les Porroux ».

Le « Clos Solon » est sur un sol profond, avec plus de marne, il apporte fruit et finesse. Les « Bas Cheneverys », sur un sol riche en petits cailloux donnent structure et puissance.

Culture, Vinification, Elevage

Dans la parcelle majoritaire en surface, les Clos Solon, Léon met en place des couverts végétaux qui permettent de garder fraîcheur et humidité en temps caniculaire. Dans les Porroux, des essais d'épandages naturels (fumier bovin, ovin...) sont menés.

La vinification est adaptée au millésime, afin d'élaborer les meilleurs vins et de conserver la typicité du terroir. L'élevage en fûts de chêne dure 16 à 18 mois.

Dégustation

La Robe : vin rubis qui présente une belle limpidité. Nez typique de la Côte de Nuits, arômes de petits fruits rouges (cerises, framboises).

Examen gustatif : bon équilibre moelleux/acide/tanins. C'est un vin élégant et généreux qui offre également beaucoup de fruité en rétro olfaction. De bonne longueur, ce vin est plaisant en fin de bouche.

Le Morey-Saint-Denis, servi à une température de 16°C, accompagne très bien les viandes rouges et les fromages affinés.