

**DVP**DOMAINES  
ET VINS DE  
PROPRIÉTÉ

# DOMAINE DIDIER AMIOT

AOP Morey-Saint-Denis Premier Cru Les Chenevery  
Red



## PRESENTATION

Le Domaine Didier Amiot, implanté à Morey-Saint-Denis en Côte de Nuits, exploite des parcelles situées sur des climats prestigieux, notamment en Premier Cru. Ce domaine familial perpétue un savoir-faire précis et rigoureux, mettant en avant des vins à forte personnalité, reflets authentiques de leur terroir. Les vignes sont plantées sur des sols argilo-calcaires profonds, favorisant un enracinement optimal et une excellente maturité des raisins. La viticulture y est menée en lutte raisonnée, limitant les traitements et favorisant des pratiques respectueuses de l'environnement. L'âge moyen des vignes, supérieur à 40 ans, confère aux vins une intensité et une concentration remarquables. En cave, Didier Amiot privilégie des vinifications parcelles, permettant d'exprimer toute la diversité des terroirs du domaine. Les fermentations sont longues et les extractions maîtrisées afin d'obtenir des vins équilibrés, élégants et profonds. L'élevage, réalisé en fûts de chêne avec un pourcentage mesuré de bois neuf, apporte complexité et texture sans masquer la pureté du fruit. Les rouges du domaine, issus du Pinot Noir, se distinguent par leur trame tannique fine, leurs arômes de fruits noirs et de sous-bois, avec une belle évolution sur des notes de truffe et d'épices au vieillissement. Un domaine confidentiel, recherché par les amateurs de grands vins de Morey-Saint-Denis, est une propriété familiale qui incarne l'excellence bourguignonne à travers des vins d'une grande précision et d'une belle expression de terroir. Fort d'une tradition viticole transmise depuis plusieurs générations, Didier Amiot travaille ses vignes avec rigueur et passion. Le vignoble, implanté sur des climats prestigieux, repose sur des sols argilo-calcaires qui confèrent aux vins une grande élégance et une belle capacité de vieillissement. La viticulture est menée en lutte raisonnée, favorisant un équilibre naturel entre la vigne et son environnement. En cave, les vinifications sont menées avec minutie, privilégiant des extractions douces et des élevages en fûts de chêne bien maîtrisés. Les rouges, issus du Pinot Noir, se distinguent par leur finesse tannique, leurs arômes de fruits rouges, d'épices et leur texture soyeuse. Un domaine qui reflète avec justesse la subtilité et la richesse des grands vins de la Côte de Nuits.

## VARIETAL

Pinot Noir 100%

## LOCATION

Situated in the Premier Cru climat "Les Chenevery" within the appellation of Morey-Saint-Denis, Côte de Nuits, Burgundy.

Age of vines: 35 years old

## TERROIR

Limestone and clay-limestone soils dating back to the Middle Jurassic period.

## IN THE VINEYARD

Key stages in the vine's lifecycle include sustainable vineyard management, soil work, and timely treatments.

## HARVEST

Manual harvest into ventilated crates, followed by careful sorting on a vibrating table to ensure optimal grape selection.

## WINEMAKING

Around 20% whole clusters are included. Fermentation takes place in stainless steel tanks using indigenous yeasts. A cold maceration period precedes fermentation, with gentle punch-downs and pump-overs to encourage extraction and aromatic complexity.

**D.V.P. - DOMAINES & VINS DE PROPRIÉTÉ**

10 RUE LAVOISIER, - 21700 NUIITS ST GEORGES - FRANCE

TEL. 03 80 61 53 70

ABUSE OF ALCOHOL IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH. DRINK RESPONSIBLY.



# DOMAINE DIDIER AMIOT

AOP Morey-Saint-Denis Premier Cru Les Chenevery  
Red

**DVP**

DOMAINES  
ET VINS DE  
PROPRIÉTÉ

## AGEING

The wine is aged for approximately 18 months in French oak barrels, with about 25% new oak to preserve balance and elegance.

## SERVING

Serving Temperature: 14–16°C

## AGEING POTENTIAL

5 to 10 years

## TASTING

This Premier Cru from Morey-Saint-Denis reveals the refined character of Côte de Nuits Pinot Noir. The bouquet opens with deep aromas of black cherry, ripe raspberry, and violet, enhanced by hints of forest floor, fine leather, and a subtle touch of sandalwood oak. The palate is silky, with fine-grained tannins and a sleek structure, offering freshness and a lingering finish marked by dark fruit and gentle spice. A distinguished and gracefully layered wine with excellent ageing potential.

## FOOD PAIRINGS

This Morey-Saint-Denis Premier Cru pairs beautifully with refined yet flavourful dishes:

Honey-roasted pork tenderloin with thyme  
Stuffed pigeon with mushrooms and foie gras  
Pink veal chop with rosemary reduction  
Porcini mushroom risotto with aged Parmesan  
Aged soft cheeses (e.g., Brillat-Savarin, Langres)

**D.V.P. - DOMAINES & VINS DE PROPRIÉTÉ**

10 RUE LAVOISIER, - 21700 NUITS ST GEORGES - FRANCE

TEL. 03 80 61 53 70

ABUSE OF ALCOHOL IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH. DRINK RESPONSIBLY.