



# DOMAINE DIDIER AMIOT

AOP Morey-Saint-Denis  
Red

**DVP** | DOMAINES  
ET VINS DE  
PROPRIÉTÉ



## 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%

## TERROIR

Sols calcaires et argilo-calcaires datant du Jurassique Moyen.

## HARVEST

La vendange est récoltée manuellement en caisses ajourées puis triée sur table vibrante.

## WINEMAKING

Macération à froid pendant 5 à 7 jours, alternance raisonnée de pigeages et remontages, fermentation en levures indigènes pendant environ 10 jours avec surveillance et maîtrise des températures.

## AGEING

Élevage en fût (228 l) de chêne français, pendant 15 mois.

## SERVING

14 à 16°C

## AGEING POTENTIAL

5 to 10 years

**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.



# DOMAINE DIDIER AMIOT

AOP Morey-Saint-Denis  
Red

**DVP**

DOMAINES  
ET VINS DE  
PROPRIÉTÉ

## **TASTING**

Un nez de cassis avec des notes boisées et une bouche élégante, ronde, soyeuse, avec des arômes de cassis et de cacao.

## **FOOD PAIRINGS**

Un vin qui s'associe parfaitement avec charcuterie et terrines, et bien sûr avec des viandes braisées ou en sauce, telles que du gibier, un boeuf bourguignon.

**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.