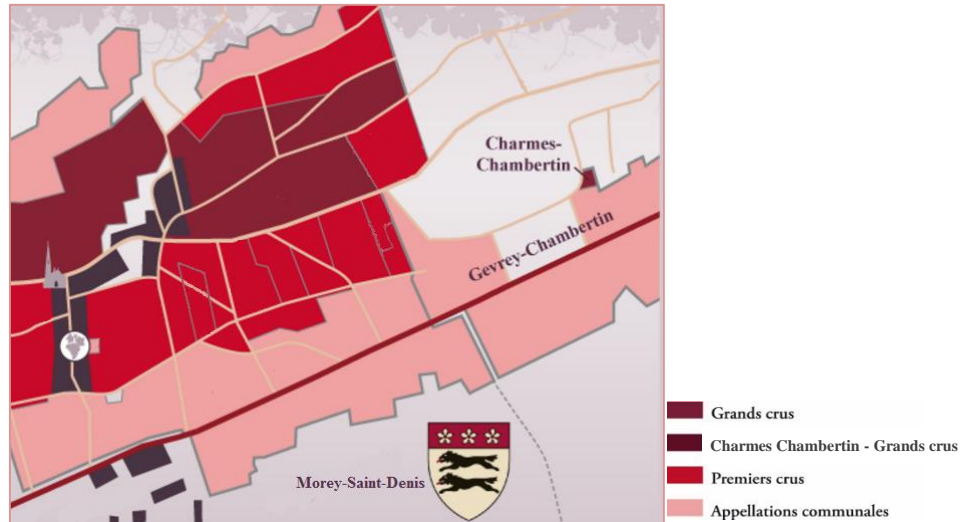




Charmes Chambertin

GRAND CRU



Vignoble

Situation

Réparti sur 2 parcelles

Âge du vignoble

Plus de 50 ans

Rendements autorisés

45 HL/Ha

Pratiques viti-vinicoles

Viticulture

Raisonnée

Vinification

Traditionnelle Bourguignonne

Production

750 bouteilles

Vin

Couleur

Rubis à grenat

Caractéristiques

Nez : petits fruits noirs

Bouche : complexe, élégant

Garde

5 à 10 ans

Origine

En patois bourguignon, « charmes » désigne d'anciens champs communs cultivés en friche ou encore des friches recouvertes de bois de charmes. Le sol est riche en minerai de fer, jadis expédié à Langres pour y être traité pour la fabrication de couteaux. Cette appellation est à la carte du Domaine Amiot depuis quatre générations.

Terroir

Ce climat se situe dans la commune de Gevrey-Chambertin, au-dessous du Chambertin. Il s'étend aussi sur les Mazoyères-Chambertin. Cette vigne repose sur un sol brun avec une teneur en argile d'environ 40%, lave et minerai de fer, à 260 m d'altitude. Elle est exposée au levant (Est). Au Domaine Amiot, le Charmes-Chambertin est réparti sur 2 parcelles. Depuis 2012, nous avons choisi de compléter cette production par l'achat de raisin pour obtenir un volume plus facile à vinifier et offrir un vin plus représentatif de l'appellation.

Culture, vinification, élevage

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 50% de fût neuf sur cette appellation.

Dégustation

C'est un vin complexe et élégant, aux arômes de cassis, cerise et réglisse (dominants), violette, vanille, pain grillé, touches musquées, épices et bois exotique.

Ce vin accompagne très bien les viandes rouges et les fromages affinés. Il se déguste entre 16°C et 18 °C. Attendre au minimum 10 ans sur les grands millésimes avant de pouvoir l'apprécier.