DOMAINES ET SAVEURS
COLLECTION
JEANNE MARIE DE CHAMPS

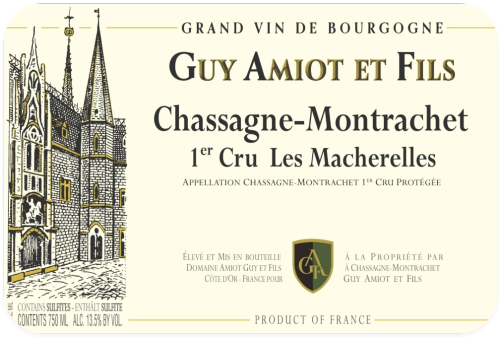
Domaine Amiot Guy et Fils

Chassagne Montrachet 1er cru Les Macherelles

Blanc - Premier Cru

Méthode d'agricultures :

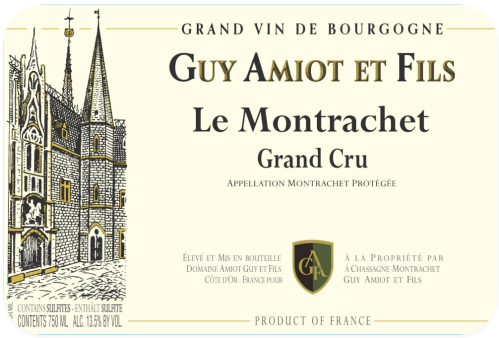
Lutte raisonnée



Domaine Amiot Guy et Fils

Histoire

Le Domaine AMIOT a été créé en 1920 par Arsène AMIOT, et s'est transmis de père en fils sur 5 générations. En 1995, Thierry AMIOT, fils de Guy AMIOT a intégré le Domaine après ses études de viticulture-oenologie, et est le responsable du Domaine aujourd'hui avec son frère Fabrice. Le Domaine a l'avantage de commercialiser aussi bien du vin blanc que du vin rouge.



Vignes & Vins

Surface du Domaine
12 hectares

Travail de la vigne
Le domaine travaille en "Lutte raisonnée". Dans les vignes, aucun herbicide. Le sol est labouré. Les vignes sont pré-taillées, taillées puis un énorme travail est faire pour que toutes les branches soient bien placées entre les fils. Ils ont également fait beaucoup de recherche sur le design, la qualité des bouteilles, et étiquettes et des cartons.

Les vins
Appliquant les techniques traditionnelles de viticulture et d'élevage, les vins blancs et rouges combinent richesse, élégance, complexité aromatique, potentiel de garde et... plaisir en bouche !

La durée d'élevage en fûts et en cuve s'étend jusqu'à 20 mois pour les blancs et 24 moi pour les rouges pour développer la structure aromatique.

Récolte:
Les raisons sont vendangés à la main et cueillis à maturité afin d'obtenir le maximum de concentration de sucre tout en gardant une acidité pour avoir un potentiel de garde.

Vinification:

La fermentation alcoolique se fait en cuve après quelques jours à froid. Levure native, une partie pigée et une partie remontée pour extraire le fruit et la couleur. Gentiment pressé. Mise en fûts avec 20% de fûts neufs dans leur propre chai.