

Amiot Servelle



Christian, Elisabeth e Prune Amiot



Esclusiva Italia

30.000

● 6,53 ha; Pinot Noir

● 0,5 ha; Chardonnay

** Coltura Biologica **



2017	Morey-Saint-Denis	Rosso	Secco	in esaurimento
2017	Chambolle-Musigny	Rosso	Secco	in esaurimento
2017	Chambolle-Musigny 1er Cru « Les Charmes »	Rosso	Secco	in esaurimento
2017	Chambolle-Musigny 1er Cru « Derrière La Grange »	Rosso	Secco	in esaurimento; no scheda vino
2017	Chambolle-Musigny 1er Cru « Les Amoureuses »	Rosso	Secco	esaurito; no scheda vino
2017	Charmes-Chambertin Grand Cru	Rosso	Secco	esaurito
2017	Clos-Saint-Denis Grand Cru	Rosso	Secco	in esaurimento

LA SEDUZIONE DI CHAMBOLLE-MUSIGNY

“Il suo stile di vinificazione dona vini un po’ austeri in gioventù ma **molto puliti e complessi, capaci di un lungo invecchiamento**. Gli ultimi millesimi sottolineano meglio, fin dalla nascita, la finezza nativa di questi prestigiosi territori.” - [Bettane & Desseauve 2013](#)

“Christian sa che genere di vini cercare e timona bene la nave. I progressi che lui ed Elisabeth hanno fatto durante gli ultimi venti anni lo hanno messo saldamente **tra le prime scelte dei domaines di Chambolle-Musigny.**” - [Remington Norman e Charles Taylor, The Great Domains of Burgundy](#)

“Il rispetto dell’ambiente ha permesso ai vini di guadagnare in **precisione e profondità**. I vini sono ormai molto consistenti, regolari, **esprimono con precisione e sensibilità i loro rispettivi territori**” - [Les meilleurs vins de France 2019](#)



Morey-Saint-Denis

🍷 Pinot Noir 100%

🌿 45 anni

🕒 18 mesi barrique; 20% nuove; diraspamento secondo l'annata totale o quasi; leggero filtraggio.

🍷 1.500

🕒 10 anni

🍷 Arrosti di carne, brasati, cacciagione volatile, piccioni.

🍷 Naso speziato, corpo classico, tannino equilibrato, un Morey village in finezza.

♥ Il territorio.



Chambolle-Musigny

🍷 Pinot Noir 100%

🌿 30 anni

🕒 18 mesi barrique; 20% nuove; diraspamento secondo l'annata totale o quasi; leggero filtraggio.

🍷 10.000

🕒 10 anni

🍷 Piccioni, faraona al cocchio.

🍷 Aromi puri e profondi. Raffinato, fresco, elegante, persistente.

♥ La seduzione.



Chambolle-Musigny 1er Cru « Les Charmes »

🍷 Pinot Noir 100%

🌿 45 anni

🕒 18 mesi barrique; 35% nuove; diraspamento secondo l'annata totale o quasi; leggero filtraggio.

🍷 7.000

🕒 12-15 anni

🍷 Ottimo sui volatili arrosto e sul roastbeef.

🍷 Classicismo totale di fattura. Complesso, equilibrato, teso.

♥ La grande eleganza.



Charmes-Chambertin-Grand Cru

🍷 Pinot Noir 100%

🌿 dai 30 ai 65 anni

🕒 18 mesi barrique; 35% nuove; diraspamento secondo l'annata totale o quasi; leggero filtraggio.

🍷 1.000

🕒 15-20 anni

🍷 Petto d'anatra ai funghi.

🍷 Frutta a bacca scura al naso, densità e tannini molto morbidi e dolci.

♥ Lo charme!



Clos Saint-Denis Grand Cru

🍷 Pinot Noir 100%

🌿 47 anni

🕒 18 mesi barrique; 35% nuove; diraspamento secondo l'annata totale o quasi; leggero filtraggio.

🍷 800

🕒 15-20 anni

🍷 Selvaggina in salsa, filetto al pepe. Servire a 15-17°C.

🍷 Al naso minerale e note silicee, tocchi erbacei di rovo; si distingue per la sua freschezza e il finale lungo.

♥ La femminilità.