

# Amiot Servelle

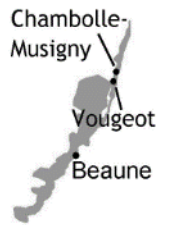


Christian, Elisabeth e Prune Amiot



Esclusiva Italia

30.000  
6,53 ha: Pinot Noir  
0,5 ha: Chardonnay  
**\*\* Coltura Biologica \*\***



2021	Morey-Saint-Denis	Rosso	Secco	esaurito
2021	Chambolle-Musigny	Rosso	Secco	esaurito
2021	Chambolle-Musigny 1er Cru « Les Charmes »	Rosso	Secco	esaurito
2021	Chambolle-Musigny 1er Cru « Les Amoureuses »	Rosso	Secco	esaurito; no scheda vino
2021	Charmes-Chambertin Grand Cru	Rosso	Secco	esaurito
2021	Clos-Saint-Denis Grand Cru « En Mazoyeres »	Rosso	Secco	esaurito

## LA SEDUZIONE DI CHAMBOLLE-MUSIGNY

“Uno stile di vino preciso, assai chiuso e sobrio nella prima gioventù ma che **invecchia perfettamente.**” - [Bettane & Desseauve 2022](#)

“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**, con una parte delle uve vinificate senza diraspamento.” - [Le guide des meilleurs vins de France 2021](#)



### 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
- 🍷 Arrostiti 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 arrostiti 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.