

✦ Parcelle

- ✦ Cépage Pinot Noir
- ✦ Couleur rouge
- ✦ Superficie 1 ha
- ✦ Orientation sud
- ✦ Sol argilo-calcaire
- ✦ Age de la vigne 45 ans

✦ Terroir

Belles parcelles situées en partie à Remigny et pour une autre partie en bas du coteau de Chassagne, à la limite des communes de Puligny-Montrachet et Corpeau. Terrain riche, particulièrement adapté à la production des appellations génériques de Bourgogne : Chardonnay, Aligoté et Pinot Noir. Belles orientations au sud et dégagées de toute ombre qui leur assurent une maturité réussie à chaque millésime.

✦ Viticulture

Les travaux de culture traditionnels sont pratiqués de novembre à juillet: pré-taille, taille cordon de royat, labour, ébourgeonnage en fonction de la sortie des raisins pour la maîtrise des rendements, accolage, griffage des herbes à l'intérieur du rang, traitements en lutte raisonnée pour combattre les maladies de la vigne.

✦ Vinification

Macération à froid, fermentation alcoolique en cuve, pressurage des peaux avant entonnage constituent les premières étapes d'élaboration de ce vin. Ensuite, la fermentation malolactique est libre, et à température de la cave, c'est-à-dire entre 13 et 14°. Le soutirage en cuve est réalisé au bout du douzième mois pour préparer la mise en bouteille.

✦ Dégustation

Les rouges, avec des anthocyanes et des tanins plutôt en deçà des moyennes habituelles, ont été vinifiés de façon à extraire le meilleur potentiel aromatique de ce millésime. La dégustation s'avère très agréable: les vins sont ouverts, souples, riches en fruits rouges et épices, la structure est solide et veloutée. La fraîcheur promet un plaisir gustatif dès maintenant où après quelques années de garde.

✦ Millésime 2018

2018 est un grand millésime: solaire, puissant, généreux... comme on aimerait en avoir plus souvent en Bourgogne! Les fortes chaleurs de l'été et un temps sec ont favorisé une récolte saine et très mûre. Nos vieilles vignes ont su puiser dans les sols profonds pour assurer leur subsistance jusqu'aux vendanges débutés le 13 septembre sous le soleil.

Les rendements et les degrés particulièrement élevés (jusqu'à 15% dans certaines parcelles) ont nécessité un suivi très précis des fermentations et de la transformation des sucres en alcool.

Le résultat est exceptionnel: rarement le fruit du Chardonnay et surtout du Pinot Noir se révèle avec autant de force... Merci Dame Nature !

CUVÉE SIMONE

**Bourgogne**  
Appellation d'Origine Protégée  
**Pinot Noir**

Product of France  
Red Burgundy Wine

ALC. 13,5% vol. - 750 ml

www.domaine-amiot.com

L. BPNGS MIL



\*La consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant.\*



Contient des **Sulfites**  
Contains **Sulfites**  
Enthält **Sulfite**  
Innehåller **Sulfiter**

0 660989 508081