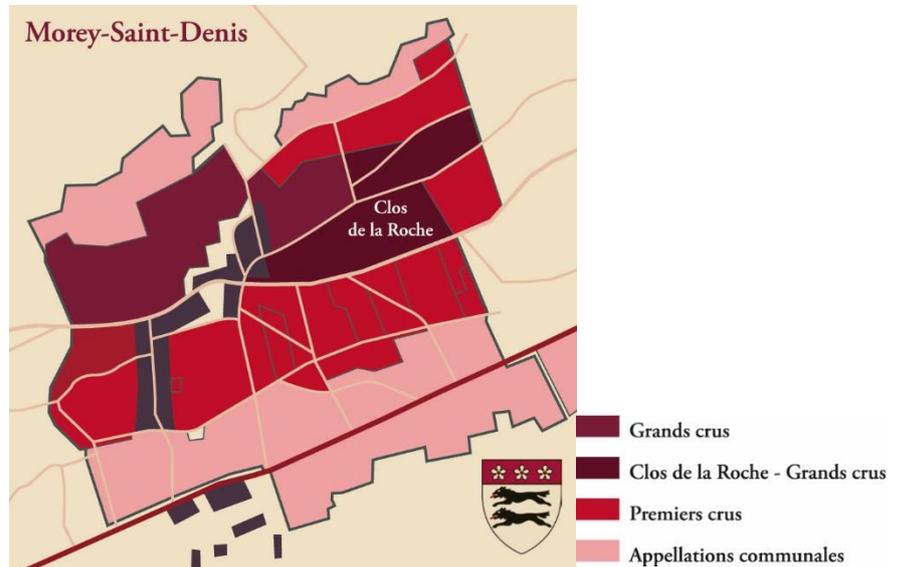




## Clos de la Roche

Fiche technique CR juin 2018

GRAND CRU



### Vignoble

#### Situation

Réparti sur 5 parcelles

#### Surface

1,2 hectare

#### Âge du vignoble

20 à 55 ans

#### Rendements autorisés

42 HL/Ha

### Pratiques viti-vinicoles

#### Viticulture

Raisonnée

#### Vinification

Traditionnelle Bourguignonne

#### Production

5 700 bouteilles

### Vin

#### Couleur

Rubis à grenat

#### Caractéristiques

Nez : petits fruits noirs, épices

Bouche : puissant, élégant

#### Garde

5 à 10 ans

### Origine

Son nom vient de la topographie du clos « qui est sur la roche ». L'autre hypothèse est qu'il existait peut-être une roche à cet endroit qui se rattachait à un culte druidique ou celtique. Cette appellation est à la carte du Domaine Amiot depuis quatre générations.

### Terroir

La vigne est exposée au levant Est, Sud-Est, entre 270 m et 300 m d'altitude. Elle repose sur des sols bruns calcaires avec des roches et cailloutis. Le Clos de la Roche se situe à Morey-Saint-Denis, au sud des Combottes, il côtoie le Clos-Saint-Denis. Au Domaine Amiot, le Clos de la Roche est réparti sur 5 parcelles : deux parcelles sont situées en sommet de coteaux au lieu-dit « Monts luisants », une parcelle au centre sur les « Fremières » et deux parcelles en bas de coteaux aux lieux dits « les Mochamps » et « les Chabiots ».

### 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

Robe : rubis à grenat.

Nez : arômes de truffe, cerise, rose, épices, violette, noix et airelles.

Examen gustatif : Puissant et équilibré. C'est un vin d'une grande complexité, avec une longueur exceptionnelle.

Ce vin accompagne très bien les viandes rouges, le gibier en sauce 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.