



DOMAINE HAMET - SPAY  
*Cave Lamartine*

## SAINT-AMOUR *Clos du Chapitre*

---

### *CEPAGE ET TERROIR*

---

« L'élégance du Gamay », cépage unique du Cru Saint-Amour. Nos parcelles, âgées de 40 à 60 ans, sont exposées à l'Est au lieu dit « Clos du Chapitre ». Sur ce sol caillouteux d'alluvions anciennes, les ordres religieux du Chapitre de Saint-Vincent de Macon y développèrent la culture de la vigne dès le Moyen-Age. Densité de plantation forte, 10000 pieds à l'hectare, facteur limitant de production. Taille courte et sévère en Gobelet.

---

### *VINIFICATION ET ELEVAGE*

---

Vendanges manuelles et macération en grappes entières pendant douze jours en cuve thermo régulée ciment ou inox. Maîtrise des températures en dessous de 26° afin de prolonger la macération. Pigeage, délestage précèdent le pressurage de la Cuvée. Le premier jus soutiré confère au vin, fraîcheur et arôme fruité. Le jus de presse apporte une structure tannique plus corsée nécessaire à un bon vieillissement. Fin de la fermentation alcoolique à 22°. La fermentation malolactique est réalisée à 100 %. Première mise en bouteille au Printemps suivant la récolte.

---

### *DEGUSTATION*

---

2017 : Robe violet sombre, nez fruits noirs, en bouche des arômes Burlat et noyau de cerise. Vin souple et généreux digne d'une très belle année à Saint-Amour !

---

### *SERVICE & ACCORDS METS-VIN*

---

Service à 15° sur entrecôte charolaise, poulet à l'estragon, blanquette.