

DOMAINE Passot - Collonge

Morgon vieilles vignes AOC

Complexité et puissance des vignes centenaires

Cépage : Gamay noir à jus blanc

La parcelle :

Une sélection de nos plus vieilles vignes (de 70 plus de 100 ans) sur le climat Les Charmes, climat réputé de l'appellation Morgon. 35 ares de superficie.

Exposition Est à Sud-Est, 350 mètres d'altitude. Sol caillouteux d'alluvions anciens.

10 000 pieds par hectare, taille courte en gobelet traditionnel.

Production maximale de 2000 bouteilles par millésime.

Vinification :

Récolte manuelle sur une vendange de petites grappes toujours bien mûres et saines.

Température de fermentation 28-32° C

Macération de 12 à 15 jours

Elevage en fûts de chêne de 5 à 6 vins pendant 14 mois.

Dégustation :

Robe grenat profond.

Au nez, des arômes de fruits mûrs à noyaux et de kirch, avec une pointe d'épices et de torréfaction.

Vin très puissant et persistant grâce à une belle structure tannique. Complexe et harmonieux.

Potentiel de garde de 10 ans.

Servir entre 16 et 18°C.

Accords mets vins :

Accompagne avantageusement des viandes en sauce, gibiers, fromages affinés, desserts au chocolat.

Suggestions : cerf sauce grand veneur, civet de sanglier.

