



Morgon Côte du Py AOC

La force d'un terroir

Cépage : Gamay Noir à Jus Blanc

La parcelle :

«Côte du Py» climat renommé de l'appellation Morgon
Parcelle de 66 ares exposée au soleil levant à 320 mètres d'altitude plantée en 1965.

Sol peu profond sur une formation de pierres bleues volcaniques.

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

Cette parcelle produit un maximum de 4500 bouteilles par millésime.

Vinification :

Récolte manuelle avec tri sévère.

Température de fermentation 28-32° C

Macération de 10 à 14 jours

Elevage en cuves 12 mois

Dégustation :

Robe grenat profond. Au nez, des arômes de cerise, griotte et kirch. Bouche charnue, et très persistante. La minéralité de la parcelle ressort en finale.

Demande quelques années pour être à son apogée.

Potentiel de garde de 8 à 10 ans.

Servir entre 16 et 18°C.

Accords mets vins :

Accompagne des viandes rouges grillées, côte de bœuf, gibiers, des fromages forts et affinés.

