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. 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.

VITICULTURE TERRA VITIS RESPONSABLE

Monique et Bernard PASSOT – 210 Impasse du Colombier - Route de Fleurie - FR 69910 VILLIE-MORGON
Tél : 33-(0)4-74-69-10-77 Email : mbpassot@yahoo.fr Site : www.passotcollonge.fr
N° TVA : FR 818 193 788 11 ACCISE : FR 016 001E7574 SIRET : 819 378811 00015

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE