

DOMAINE
Passot Collonge
ARTISAN  VIGNERON

Morgon Côte du Py AOC

La force d'un terroir

Cépage : Gamay Noir à Jus Blanc

La parcelle :

«Côte du Py» lieu-dit 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.

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

Vinification :

Récolte manuelle avec tri sévère.

Température de fermentation 24-30° C

Macération de 15 à 21 jours

Elevage en cuves 12 mois

Pigeage et délestage pour obtenir une expression optimale du terroir.

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.

