



Morgon vieilles vignes AOC

Complexité et puissance des vignes centenaires

Cépage : Gamay noir à jus blanc

La parcelle :

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

Température de fermentation 28-32° C

Macération de 15 à 21 jours

Elevage en fûts de chêne de 5 à 6 vins pendant 24 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.



Jean-Guillaume Passot – 2764 Voie Romaine - FR 69910 VILLIE-MORGON
Tél : 33-(0)6-72-04-98-57 Email : contact@passotcollonge.fr Site : www.passotcollonge.fr
N° TVA : 0B484273834 ACCISE : FR 006537E5181 SIRET : 48427383400024

