

MORGON

Appellation d'Origine Protégée

Côte du Py

REGION

France / Bourgogne / Beaujolais

CEPAGE Gamay Noir

SOL

Situé sur la commune de Villié-Morgon, les vignes sont plantées sur des sols de schistes granitiques et décomposés. Le climat "Côte du Py" est très qualitatif et est réputé pour sa structure et sa finesse.

VINIFICATION & ELEVAGE

Vendanges manuelles exclusivement. Grappes entières déversées dans les cuves de fermentation, sans égrappage ni foulage. Fermentation traditionnelle longue, d'une durée de 10 à 12 jours. Chapeau totalement immergé par claies en bois. Excellente extraction de couleur et de tanin. Mise en bouteille 2 mois après.

NOTES DE DEGUSTATION

Robe grenat profond, arômes de fruits mûrs à noyau : cerise, pêche, abricot, prune Ce vin est charnu et séduit par sa plénitude en bouche. Il mérite de prendre un peu d'âge pour être à son apogée mais il exprime déjà une grande partie de son potentiel.

ACCORDS METS & VINS

Servir sur des viandes en sauces, du gibier et du fromage.

TEMPERATURE DE SERVICE de 15 à 18 °C

GARDE 2 à 5 ans

DOMAINE

Fidèles à l'esprit de leurs fondateurs en 1821, Henri Collin et Louis Bourisset s'associent dès le début du XXème siècle à la tête de la maison éponyme. Véritable pionnier dans bien des domaines, vinificateur du domaine historique des Hospices de Romanèche Thorins, la maison Collin Bourisset n'a toujours eu qu'un seul but : extraire des plus beaux coteaux les meilleurs vins du Beaujolais et de la Bourgogne.

