



## MORGON

*Appellation d'Origine Protégée*

Côte du Py



### REGION

France / Bourgogne / Beaujolais

**CEPAGE** Gamay Noir

**WINEMAKER** Tristan Larsen

### SOL

Sol sur altérites schisteuses et sol de piedmont issu du cortège des pierres bleues, riche en magnésium, argileux et relativement profond.

### VINIFICATION & ELEVAGE

Vendanges manuelles soigneusement triées à la vigne et au cuvage. Égrappage partiel, macération longue de 30 jours en cuve bois. Elevage sur lies fines en grand foudre de chêne durant 18 mois.

### NOTES DE DEGUSTATION

Une robe grenat sombre à reflets violacés caractérise ce Morgon de caractère. Le nez est intense, riche et complexe. On y distingue des notes de prune, de mûre et de myrtille, associées à des arômes épicés, cacaoisés, le tout sur un fond légèrement mentholé. La bouche est riche et concentrée, avec de beaux tanins soyeux. La finale est harmonieuse, les arômes expressifs et surtout persistants.

### ACCORDS METS & VINS

Viandes grillées, entrecôtes ou gigots d'agneau. Mais aussi Tatin de légumes et fromages affinés

**TEMPERATURE DE SERVICE** de 15 à 18 °C

**GARDE** De 3 à 5 ans

### DOMAINE

*Cette majestueuse demeure a été construite en 1840 par des industriels Lyonnais. Le Château surplombe le village de Villié-Morgon sur la colline de Bellevue.*



Le Château

La cave à fûts

Le chai