



# MORGON 2022

## Janin

MONT VERRIER

Issu de vieilles vignes situées sur la parcelle Janin, ce morgon est une cuvée parcellaire. Il présente une robe rubis vif avec des reflets pourpres. Le nez est complexe et attrayant déclinant des arômes de fruits noirs ; myrtille, mûre, épices fines et végétaux secs. L'attaque franche évolue vers une bouche riche et généreuse, ferme encore mais juteuse et gourmande qui enrobe généreusement les papilles de ses saveurs joyeuses de fruits noirs épicés de vanille avec un discret fond minéral. Un Morgon très intense bâti pour la garde.

<b>Appellation :</b>	MORGON.
<b>Surface :</b>	1,2 hectares.
<b>Production :</b>	2 000 bouteilles.
<b>Sol :</b>	Granit altéré de faible profondeur
<b>Encépagement :</b>	Gamay noir à jus blanc.
<b>Densité de plantation :</b>	Entre 8000 et 10000 pieds/hectare.
<b>Age moyen de la vigne :</b>	45 ans.
<b>Rendement :</b>	52hl/hectare.
<b>Situation :</b>	climat Janin
<b>Exposition :</b>	Sud et sud-est
<b>Taille :</b>	Courte et gobelet.
<b>Mode de culture :</b>	Lutte raisonnée, certification HVE
<b>Vendange :</b>	Vendanges manuelles, tri au domaine
<b>Cuve :</b>	Cuves inox afin d'affiner la sélection parcellaire et valoriser chaque lot.
<b>Macération :</b>	15 à 20 jours selon les lots. Vinification 2/3 en grappes entières, 1/3 en égrappage, vinification semi-carbonique Nombreux soutirage et pigeage.
<b>Fermentation :</b>	28 à 30° C – température contrôlée. Fermentation malolactique effectuée en foudre après la fin de la fermentation alcoolique. Nombreux soutirages.
<b>Elevage :</b>	12 mois en fût de 400L 1/3 neufs
<b>Embouteillage :</b>	A la propriété.
<b>Garde et service :</b>	A boire ou à garder maximum 10 ans. Servir entre 16° et 19°.
<b>Accord Mets/Vins :</b>	Servir sur des viandes rouges, plats mijotés ou viandes blanches rôties ainsi que des fromages affinés ; caillettes aux blettes, aiguillettes de bœuf, rognons de veau ou andouillette à la Beaujolaise, côte de bœufs grillé, tomme du Beaujolais.



Adresse : SCEA Domaine du Mont Verrier- 434 route de plantigny 69640 Saint Julien. Bureaux : (+33) 474 674 284

Site Internet : [www.domainemontverrier.com](http://www.domainemontverrier.com) E-mail : [contact@domainemontverrier.com](mailto:contact@domainemontverrier.com)

# Morgon

- Environ 2 ha de vieilles vignes de Gamay
- Taille courte en gobelet
- Versant sud du célèbre climat de la Côte du Py : sols de roches volcaniques à « pierres bleues »
- Climat « Janin » : parcelle de vignes sur sols granitiques altérés
- Exposé sud et sud-est

