



MORGON 2023

Côte du Py

MONT VERRIER

Issu de vieilles vignes situées au cœur de la côte du Py sur le versant Sud, ce vin est une cuvée parcellaire. Il présente une robe très intense aux reflets rubis. Le nez est aromatique sur des notes de fruits noirs. Le millésime est généreux, la bouche est voluptueuse et charnue, puissante avec des saveurs de fruits noirs confiturés et de cerises aux Kirsch, le tout soutenu par des tanins bien présents et soyeux. Un Morgon intense bâti pour la garde typique du terroir exceptionnel de la Côte du Py.

Appellation :	MORGON.
Surface :	0,9 hectare.
Production :	1 000 bouteilles.
Sol :	Granit de décomposition avec filon de Schiste à Manganèse. Roche volcanique pourrie
Encépagement :	Gamay noir à jus blanc.
Densité de plantation :	Entre 8000 et 10000 pieds/hectare.
Age moyen de la vigne :	50 ans.
Rendement :	52hl/hectare.
Situation :	Côte du Py
Exposition :	Sud
Taille :	Courte et gobelet.
Mode de culture :	Lutte raisonnée,
Vendange :	Vendanges manuelles, tri au domaine
Cuve :	Cuves bétons et inox afin d'affiner la sélection parcellaire et valoriser chaque lot.
Macération :	15 à 20 jours selon les lots. Vinification 2/3 en grappes entières, 1/3 en égrappage, vinification traditionnelle Nombreux soutirage et pigeage.
Fermentation :	28 à 30° C – température contrôlée. Fermentation malolactique effectuée en foudre après la fin de la fermentation alcoolique. Nombreux soutirages.
Elevage :	5 à 10 mois en cuve béton
Embouteillage :	A la propriété.
Garde et service :	A boire ou à garder maximum 15 ans. Servir entre 16° et 19°.
Accord Mets/Vins :	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 E-mail : 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

