

# MORGON 2020

## Côte du Py

MONT VERRIER



Cette cuvée parcellaire est une sélection de vignes sur le terroir Côte du Py. Elle présente une robe rouge intense avec des reflets rubis brun. Le nez est complexe avec des arômes de fruits rouges de cerises kirschés, de framboise et de groseille qui évolue avec les années sur des notes d'épices et sous-bois.

En bouche l'attaque est équilibrée avec des tannins soyeux. Le milieu de bouche est gourmand et structuré. Une finale tout en velours sur des notes de fruits noirs (cassis) et d'épices lui conférant un potentiel de garde importante.

<b>Appellation :</b>	Morgon Côte du Py
<b>Surface :</b>	50 ares.
<b>Production :</b>	2000 bouteilles.
<b>Sol :</b>	Terrains granitiques avec filon de schiste à Manganèse et roche volcanique (Pierres Bleues)
<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>	50hl/hectare.
<b>Situation :</b>	Morgon Côte du Py
<b>Exposition :</b>	Sud et Sud-Est sur pente à 200/300 mt
<b>Taille :</b>	Courte et gobelet.
<b>Mode de culture :</b>	Lutte raisonnée, avec respect du terroir et du végétal.
<b>Vendange :</b>	Vendanges manuelles et tri.
<b>Cuve :</b>	Cuves ciment et foudres.
<b>Macération :</b>	15 à 20 jours. Vinification avec macération semi-carbonique, grappes entières.
<b>Fermentation :</b>	28 à 30° C – température contrôlée. Fermentation malolactique effectuée après la fin de la fermentation alcoolique en fûts. Soutirages et pigeages en cours de macération.
<b>Elevage :</b>	7 mois en foudre et cuve ciment.
<b>Embouteillage :</b>	A la propriété.
<b>Garde et service :</b>	A boire ou à garder maximum 10 ans. Servir entre 17° et 19°.
<b>Accord Mets/Vins :</b>	Servir sur des viandes rouges, plats mijotés, gibier à plumes ainsi que des fromages affinés ; terrine de lapin, pied de porc, lasagnes d'aubergine, bœuf bourguignon, Morbier, tartelette amandine aux figues.

**Adresse :** EARL Domaine du Mont Verrier - 434 route de plantigny 69640 Saint Julien

**Bureaux :** (+33) 474 674 284 - Mobile : (+33) 648 168 532

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