

DOMAINE DES SOUCHONS 2015

AOP MORGON – CÔTE DU PY

VILLAGE DE LA GRANDE BOURGOGNE

1752
SIGNATURE
WINES



Le Morgon est un vin issu du cépage Gamay à 100%, offrant un caractère puissant et généreux.

Historique :

Notre domaine est un des plus anciens de l'appellation et n'a cessé de s'agrandir depuis les années 50. C'est en 1985 que le domaine profita de la division de l'aire d'appellation du cru Morgon en 6 climats, dont la Côte du Py, qui couvre 3 hectares du domaine.

Terroir:

La Côte du Py est cette colline d'origine éruptive qui trône au cœur de l'appellation Morgon, exposée Sud-Sud/est. Le sol est composé de schistes riches en manganèse qui, en se désagrégant donnent des sols argileux.

Vinification:

La vinification est traditionnelle mais avec une phase de fermentation longue permettant d'extraire l'intensité colorante et la palette aromatique. Notre cuvée de Côte du Py est élevée partiellement en fûts de 400 litres, un contenant adapté aux crus du Beaujolais car il permet un fondu plus fin que les barriques classiques.

Notes de dégustations :

Notre Côte du Py est riche et puissant. En bouche, il développe des notes de fruits noirs, de fruits confiturés et de torréfaction. Notre vin offre des tanins amples et soyeux.

Accords mets vins:

Idéal avec des volailles, viandes en sauces tel que le bœuf bourguignon et autres fromages à pâtes cuites

1 étoile au Guide Hachette

