

# MORGON

## CÔTE DU PY

### 2021

Nous sommes partis dans cette très belle région en octobre 2021 pour y déguster une vingtaine de cuvées issues de raisins de Gamay fraîchement coupés et vinifiés par des vignerons dont nous connaissons le sérieux et la qualité du travail. Nous avons sélectionné la meilleure d'entre elles selon nos critères de dégustation.

Notre approche a été d'élever ce vin dans un style plus bourguignon en appliquant la même philosophie et les mêmes méthodes que pour tous les autres vins du domaine, en privilégiant un élevage 100% en fûts de chêne mais sans fûts neufs.

Les Morgon Côte du Py font partie de ces vins du Beaujolais qui ont assez de puissance, de matière et de chair pour bien se prêter à l'élevage en fûts tout en gardant leur identité aromatique et gustative.

Vin de couleur rubis aux arômes fruités de Kirsch, framboise, groseille qui s'affine avec les années. Apparition de notes d'épices avec une puissance intense donnant une bonne longueur en bouche.

### LA VIGNE

Appellation : Morgon

Lieu-dit : Côte du Py

Age des vignes : 45 ans

Sélection : clonale

Exposition : Sud et Sud-Est

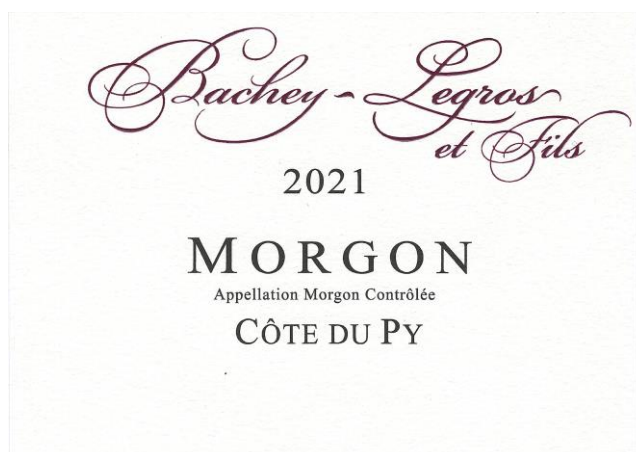
Sol : Granit et Schiste.

Rendement : 54 hectolitres/hectare

Taille : Gobelet

Vendange : Manuelle

Divers : labours



### LE VIN

Millésime : 2021

Couleur : rouge

Cépage : 100% Gamay

Cuaison : 15 jours

Vinification : Macération semi-carbonique – Remontage.

Elevage : Elevage de 11 mois en fûts sur lies sans soutirage puis 2 en cuve. 100% en fûts de chêne de 1,2,3 et 4 ans. Pas de fûts neufs.

Clarification : filtration lenticulaire

Date de mise en bouteilles : novembre 2022