



MORGON

Appellation d'Origine Protégée

Morgon - Grand Cras

REGION

France / Bourgogne / Beaujolais

CEPAGE Gamay Noir

WINEMAKER Tristan Larsen

SOL

Sol d'Altérites de pierre bleues et de schistes

VINIFICATION & ELEVAGE

Vendanges manuelles soigneusement triées à la vigne et au cuvage. Égrappage partiel puis macération en cuves tronconiques thermorégulées béton Macérations longues sous grille d'environ 20 jours Elevage long (18 mois) sur lies fines en cuve inox

NOTES DE DEGUSTATION

Une robe grenat sombre caractérise ce Morgon de caractère. Le nez est intense, riche et complexe. On y distingue des notes de prune, de mûre et de myrtille, associées à des arômes épicés de clou de girofle et de poivre. La bouche est riche et concentrée, avec d'agréables notes de cerise noir et de réglisse. L'ensemble appuyé par de beaux tanins soyeux. La finale est harmonieuse, les arômes expressifs et surtout persistants.

RECOMPENSES

- Millésime 2019 : Guide des meilleurs vins de France - 92/100
- Millésime 2018 : Guide des meilleurs vins de France - 92/100



DOMAINE

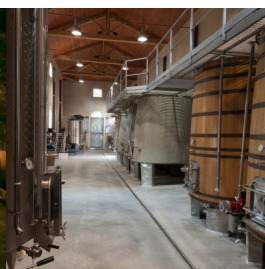
Cette majestueuse demeure a été construite en 1840 par des industriels Lyonnais. Le vignoble du Château Bellevue s'étend sur 15 hectares de vignes, essentiellement plantées sur le Cru MORGON. Pour conserver l'identité et assurer l'expression de chaque terroir, nous procédons à une vinification parcellaire des différents climats. La cuverie, qui allie tradition et modernité, est équipée d'un matériel de pointe permettant un travail minutieux lors de l'élaboration des vins.



Bellevue



La cave à fûts



Le chai

