



MORGON

Appellation d'Origine Protégée

Corcelette - Le Clos

REGION

France / Bourgogne / Beaujolais

CEPAGE Gamay Noir

WINEMAKER Tristan Larsen

SOL

Vignes de 70 ans d'âge plantées dans l'enceinte du Clos du Château (0,5 Ha) sur le Climat Corcelette : sol sableux pauvre en matière organique reposant sur un rocher granitique.

VINIFICATION & ELEVAGE

Vendanges manuelles soigneusement triées à la vigne et au cuvage. Égrappage partiel, macération en cuve inox thermorégulée pendant 28 jours. Elevage sur lies fines en fûts de chêne français durant 9 mois.

NOTES DE DEGUSTATION

Nez floral de fleurs de sureau, de fruits bien mûrs avec des notes kirschées et mentholées. La bouche est pleine de finesse et de complexité, avec des tanins présents et fermes.

ACCORDS METS & VINS

Boeuf Bourguignon, gibier, canard grillé, Roquefort, Tian de légumes

TEMPERATURE DE SERVICE de 15 à 18 °C

GARDE de 3 à 8 ans

RECOMPENSES

- Millésime 2018 - Guides des Meilleurs Vins de France 2020 - 93/100
- Millésime 2018 - Médaille d'Or Concours des Grands Vins du Beaujolais 2021



DOMAINE

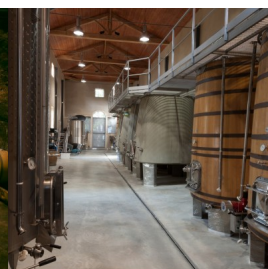
Cette majestueuse demeure a été construite en 1840 par des industriels Lyonnais. Le vignoble du Château Bellevue s'étend sur 15 hectares de vignes, essentiellement plantées sur le Cru MORGON. Pour conserver l'identité et assurer l'expression de chaque terroir, Tristan Larsen procède à une vinification 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.



Le Château



La cave à fûts



Le chai

