

Morgon "Corcelette"



Région : Beaujolais

Millésime : 2023

Appellation : Morgon

Cépage : Gamay

Climat : Corcelette

Degré d'alcool : 14,5°

Vinification :

Vendange à la main.
Vendange éraflée, encuvage gravitaire, vinification en cuve béton, extraction par remontage et pigeage. Macération de 12 à 15 jours à température moyenne de 23°.

Elevage :

100% en cuve

Commentaire de dégustation :

Issu de sols granitiques sableux, le nez épicé délivre des notes de fruits à noyau et de griottes à l'eau de vie avec une touche de bâton de réglisse. Sans excès tannique, la bouche est ample et veloutée, avec une matière équilibrée et une finale agréable et longue

Potentiel de garde :

5 - 10 ans

Température de service :

15 - 17°C

Suggestions accords mets et vin :

Viandes en sauce, plats épicés