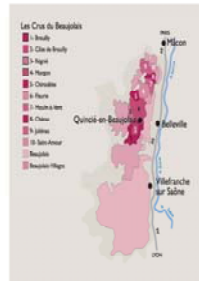




BEAUJOLAIS



MORGON LES GRIOTTES

Surface : 1100 hectares

Age des vignes : 40 ans

Localité : Morgon, Villié-Morgon

Appellation : Morgon beaujolaise

Nature du sol : schistes pyriteux, sédiments imprégnés d'oxyde de fer et de manganèse.

Cépage : gamay noir à jus blanc

Vendanges : manuelles

Vinification : traditionnelle beaujolaise, semi-carbonique

Elevage : en cuve



Histoire

Dès la fin du Xème siècle on trouve trace de la vigne à Morgon. Un acte daté de 956 authentifie la vente par le sire de Beaujeu d'une vigne à un vassal.



Terroir

Au cœur du Beaujolais des crus, l'aire de délimitation de l'appellation Morgon est, après Brouilly, la plus étendue du vignoble. Formé par la désagrégation de roches cristallines friables, essentiellement schistes pyriteux, riches en oxydes de fer et un peu de manganèse, le sol est constitué de roches plus ou moins altérées, contenant donc plus ou moins d'argile. Ce qu'on appelle la "roche pourrie" ou "morgon" est une altération très avancée des schistes et des roches éruptives bleu-vert très anciennes.



Vin

- Robe : belle robe d'un rouge profond.

- Nez : intense et complexe aux arômes caractéristiques de fruits à noyau (griotte, abricot).

-Bouche : le Morgon est riche et structuré avec des tanins souples qui lui confèrent son habilité à "morgonner". Bonne puissance en bouche avec des arômes de fruits rouges (griotte).



Accord mets et vin

Il peut être apprécié dans sa jeunesse mais gagne à être conservé (2 à 5 ans). C'est cette attente qui lui donne cette capacité à "morgonner". Il accompagnera parfaitement les entrées, les viandes blanches et la charcuterie, ainsi que le gibier et les fromages.

A boire entre 12 et 14°C