



## MORGON 2007

### «Côte de Py»

#### Grande Exception Monternot

Age des vignes : environ 70 ans  
 Surface : 0,87 hectare  
 Localité : Villié Morgon  
 Rendement : 50 hl/hectare  
 Appellation : Morgon « Côte de Py »  
 Nature du sol : argilo schisteux  
 Cépage : Gamay noir à jus blanc  
 Vendanges : manuelles le 6 septembre 2007  
 Densité de plantation : 10 000 pieds/ha  
 Taille : goblet, vignes palissées  
 Vinification : Longue cuvaison de 20 jours.  
 Élevage : 100% en fûts de chêne durant 10 mois  
 9 750 bouteilles



#### **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, des schistes pyriteux essentiellement, 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** : Grenat d'une belle intensité avec des reflets violets.  
**Nez** : Complexe et harmonieux, il est constitué d'arômes de fruits à noyaux ainsi que des notes de cerises..  
**Bouche** : vin élégant et complexe aux notes de fruits à noyaux, reste souple et ample. La bouche se termine par des nuances boisées et une grande finesse.



#### **Accord mets et vin**

A servir entre 12 et 14°C avec des côtes d'agneau.

Il peut être apprécié dans sa jeunesse mais gagne à être conservé (5 à 10 ans). C'est cette attente qui lui donne cette capacité à "morgonner".