

Morgon "Corcelette"



Région : Beaujolais

Millésime : 2021

Appellation : Morgon

Cépage : Gamay

Climat : Corcelette

Degré d'alcool : 13°

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, ce morgon s'exprime par un nez le vin nous évoque des notes florales de pivoine et d'olives noires accentuées de touches épicées de cumin ou torréfiées de café. L'attaque en bouche est souple avec des tanins ciselés.

Potentiel de garde :

5 - 7 ans

Température de service :

15 - 17°C

Suggestions accords mets et vin :

Viandes en sauce, plats épicés