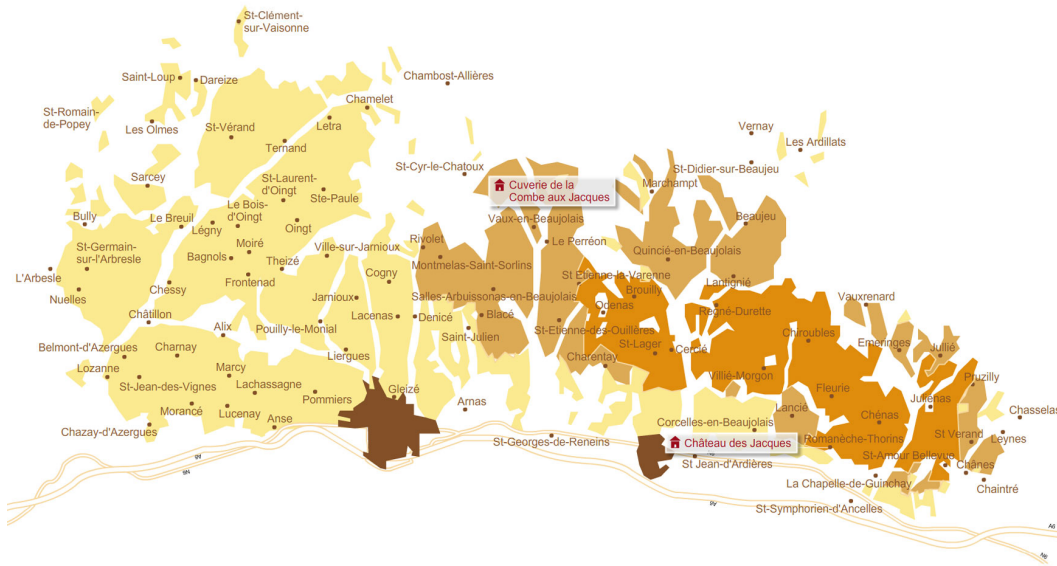


MORGON

CHÂTEAU DES LUMIÈRES -BELLEVUE-



Beaujolais
Appellation Village
Rouge
100% Gamay



Situation

La région du Beaujolais fait partie de la grande Bourgogne viticole. Elle est située au Sud de la Côte d'Or, après le Chalonnais et le Mâconnais. Cette région s'étend sur environ 22 000 hectares.

Caractéristiques

Morgon est l'un des dix crus du Beaujolais. Cette appellation s'étend sur environ 1 100 hectares, sur un sol composé de schistes et de granite.

Le Château des Lumières est situé sur la colline au dessus du village de Villié Morgon, sur des pentes exposées au Sud et au Sud-Est. La Maison Jadot a acquis les 35 ha de vignes plantés en Morgon en 2001. Le Château des Lumières englobe les climats Côte du Py, Bellevue, Charmes et Roche-noire.

Vinification

Le climat Bellevue est vinifié séparément en cuves, puis il est élevé en fûts de chêne pendant environ 1 an. Une partie des raisins est égrappée (environ 80%).

Dégustation / Accords mets-vin

Le Morgon Château des Lumières «Bellevue» de la Maison Louis Jadot possède une jolie robe aux reflets rouge cerise. Le nez est concentré, plus dense que certains autres climats mais toujours avec une note fruitée.

La bouche est généreuse, les tanins persistants.

Ce vin est apte à un long vieillissement.

Il se marie parfaitement bien avec des viandes rouges rôties ou en sauce telles que boeuf - voire boeuf bourguignon -, agneau et avec la plupart des fromages de Bourgogne.

Conservation

Vin de garde, il pourra vieillir 10-15 ans voir 20 suivant les millésimes et les conditions de conservation.