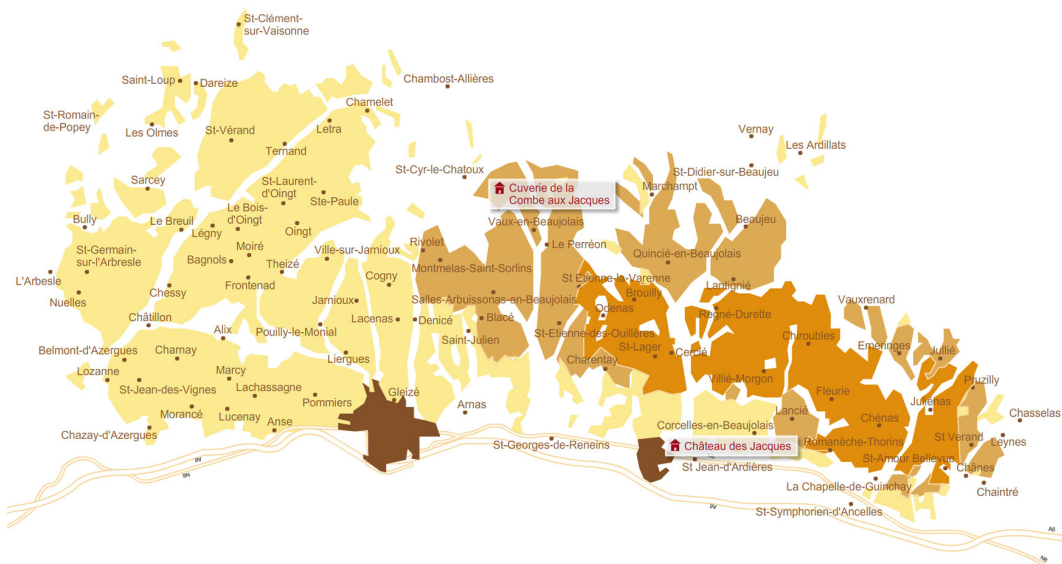


MORGON CÔTE DU PY



Beaujolais
Appellation Village
Rouge
100% Gamay



Situation

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

Le Morgon Côte du Py fait partie du domaine du Château des Jacques qui possède 32 hectares sur l'appellation Morgon.

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.

La colline du Py est de nature granitique et schisteuse qui domine le village de Villié-Morgon.

Vinification

Le Morgon Côte du Py fermente durant trois à quatre semaines en cuves; il est élevé pour une partie en fûts de chêne neuf et pour partie en fûts d'un vin.

Dégustation / Accords mets-vin

D'une couleur cerisée profonde, avec des arômes de noix et de chairs de fruits rouges, ce vin possède des tanins fermes, parfois austères dans leur jeunesse. Le manganèse et les oxydes de fer contenus dans le granit du Py, que la vigne assimile, lui confèrent une structure qui lui est caractéristique.

Il sera un partenaire idéal des canards, pigeons et autres petits gibiers à plumes, avec ou sans sauce.

Il se marie également aux fromages affinés de caractère.

Conservation

Le Morgon Côte du Py est un peu particulier dans le sens où c'est un vin de garde. Il gagnera à être dégusté après quelques années, sans problème 10, 20 ans si les conditions de température et d'humidité sont respectées.

Carafage vivement conseillé.