

# MORGON

## CHÂTEAU DES JACQUES



Beaujolais  
Appellation Village  
Rouge  
100% Gamay

## Situation

Ce vin est l'assemblage des grandes parcelles du Château des Jacques : Côte du Py, Les Pierres, Bellevue, Roche Noire. Granitique et volcanique, le terroir offre, selon les parcelles, des caractéristiques particulières.

## Vinification

Ramassés à la main, triés et égrappés, les raisins macèrent lentement durant trois à quatre semaines. Les fermentations s'effectuent en levures naturelles. Des pigeages ou remontages réguliers sont effectués.

## Dégustation / Accords mets-vin

Le Morgon est marqué par le terroir volcanique qui est le sien. Puissants et musclés, les tannins gardent la souplesse caractéristique du Gamay. Sa profondeur et ses arômes de violette le prédisposent à s'accorder avec des mets fins et subtils.

## Conservation

Deux à trois ans sont nécessaires pour que ce vin atteigne sa pleine harmonie. Son potentiel de vie est de plusieurs dizaines d'années.

