CHÂTEAU DES JACQUES

MORGON

Côte du Py



Couleur / Cépages
Rouge/Gamay

Région
Beaujolais

Appellation
Morgon "Côte du Py"

Caractéristiques
C'est un climat emblématique en Beaujolais. La Côte du Py est une colline composée de diorite, une roche volcanique bleutée issue du volcanisme sous-marin. Il y a 500 millions d'années, cette roche était également celle de la côte de Brouilly. Cette Parcelle est située sur une pente moyenne, exposée au Sud, à 350 mètres d'altitude.

Vinification
Ramassés à la main en caissettes, triés et égrappés, les raisins macèrent lentement durant environ trois semaines. Des pigeages et des remontages ponctuent la fermentation, selon la nature du millésime.

Elevage et mise en bouteilles
Les vins sont élevés durant 10 mois, en fûts de chêne, dans notre cave du XVIIè siècle. Les bois proviennent des forêts du Nivernais, du Limousin et de l'Allier.

Dégustation / Accords mets-vin
La Côte du Py tire tous les bénéfices de cette roche bleue plus riche que le granite voisin : sa richesse arômatique (poivre blanc, mûre...) et sa densité sont manifestes. Sa grande complexité met en valeur nombre de mets délicats. Côte du Py est un vin puissant capable de s'accorder à une cuisine de caractère.

Conservation
Ce vin est appréciable dès à présent mais gagnera en complexité avec le temps. Son potentiel de garde est d'une vingtaine d'années.