CHÂTEAU DES JACQUES

MORGON



Couleur / Cépages
Rouge/Gamay

Région
Beaujolais

Appellation
Morgon

Caractéristiques
Morgon est l'un des Crus les plus importants du Beaujolais, par sa taille (1150 hectares) et sa variété géologique. Cette cuvée est issue de l'assemblage harmonieux de trois lieux-dits : Bellevue, Côte du Py et Roche noire. Les vignes poussent sur du granite rose ou de la diorite - roche bleue, emblématique de la Côte du Py. Profondeur et altération du sol varient selon les parcelles.

Vinification
Ramassés à la main en caissettes puis triés, les raisins macèrent lentement durant trois à quatre 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 pour une partie en cuve béton et pour l'autre 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
Le Morgon est marqué par un terroir volcanique plus riche qui est le sien. Puissants et musclés, les tanins gardent la souplesse caractéristique du Gamay. Sa profondeur et ses arômes de violette le prédisposent à s'accorder avec des mets de caractère.

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