



MORGON

Côte du Py

2023

Couleur / Cépages

Rouge/Gamay

Région

Beaujolais

Appellation

Morgon "Côte du Py"

Caractéristiques

Avec la Côte de Brouilly, ce climat est le symbole des terroirs de diorite, roche bleutée issue d'un volcanisme sous-marin et plus ancien que celui ayant conduit à la formation du granite rose.

Vinification

Ramassés à la main en caissettes, triés et égrappés, les raisins macèrent lentement durant environ trois semaines. Des pigeages ou remontages ponctuent la fermentation.

Elevage et mise en bouteilles

Les vins sont élevés durant 10 mois, en fûts de chêne de un vin, deux vins et neufs, dans notre cave du XVIII^e siècle. Les bois proviennent des forêts du Nivernais, du Limousin et de l'Allier.

Millésimes

Le Millésime 2023 est un de ces beaux millésimes « inattendus » : entre des débuts printaniers lents et assez difficiles, en passant par un été ponctué d'épisodes caniculaires successifs, entrecoupés d'orages et de journées plus fraîches, il livre aujourd'hui des vins d'un incroyable équilibre entre maturité aromatique et une élégante fraîcheur.

Dégustation / Accords mets-vin

La Côte du Py tire tous les bénéfices de cette roche bleue plus riche que le granite voisin : sa richesse aromatique (poivre blanc, mûre,...) et sa densité sont manifestes. Sa grande complexité met en valeur nombre de mets délicats.

Conservation

Deux à trois ans sont nécessaires pour que ce vin commence à se livrer. Son potentiel de vie est de plusieurs dizaines d'années.

