



CHÂTEAU DES JACQUES

MORGON

2023

Couleur / Cépages

Rouge/Gamay

Région

Beaujolais

Appellation

Morgon

Caractéristiques

Cette cuvée est issue de l'assemblage de nos trois climats - Bellevue, Côte du Py, Roche noire. Les vignes reposent sur du granite rose ou de la diorite - roche bleue emblématique de la Côte du Py, profondeur et altération variant selon les parcelles.

Vinification

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

Elevage et mise en bouteilles

Les vins sont élevés durant 10 mois en cuve béton et en fûts de chêne de un vin, deux vins et neufs, dans notre vieille cave du XVII^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

Le Morgon est marqué par le 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

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

