



Morgon
"Côte de Py" 2005
Domaine Jean FOILLARD

Caractéristiques

Région :	Beaujolais
Appellation :	Morgon
Encépagement :	Gamay noir
Age moyen des vignes :	De 35 à 70 ans
Sous-sol :	Schistes granitiques en décomposition
Situation :	Diverses expositions
Production moyenne :	pas assez (dixit Jean Foillard)
Vendanges :	Manuelles
Vinification :	Macération carbonique à froid, sans SO2 et sans levures exogènes
Elevage :	8 mois en fûts de chêne de plusieurs vins sans SO2
Vinificateur :	Jean Foillard
Propriétaire :	Domaine FOILLARD

Analyse

Visuel :	Robe grenat à reflets rouges.
Olfactif :	Le nez est très expressif et pur. Des parfums de framboise, de cassis, de griottes jaillissent du verre. Tous ces fruits sont bien mûrs et apportent une superbe profondeur au nez. L'ensemble est agréable et fin.
Gustatif :	L'attaque est fraîche et agréable. Le vin gagne en corps et en densité tout en conservant une belle fraîcheur. Les tannins sont très fins et tapissent le palais de belle manière. La finale est longue et intense.
Global :	A la fois élégant et puissant, ce Morgon vinifié sans soufre est surprenant et nous lui donnons bien volontiers rendez-vous dans une dizaine d'années.

Dix-verres

Apogée :	2006 - 2018
Prix estimé à ce jour :	17.90 € TTC - tarif club :15.80 € TTC
Accord mets – vin :	Terrine de lapereau
Service :	Servir à 17° C Carafer 1 heure