



Morgon
"Côte de Py" 2002
Domaine POTEL AVIRON

Caractéristiques

Région :	Beaujolais
Appellation :	Morgon
Encépagement :	Gamay
Age moyen des vignes :	45 ans
Sous-sol :	Schistes granitiques en décomposition
Situation :	Sud sud-est
Production moyenne:	12000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen:	55hl/ha
Vinification :	Beaujolaise traditionnelle
Elevage :	12 mois en fûts
Vinificateur :	Stéphane AVIRON

Analyse

Visuel : Robe rubis avec de légers trous d'évolution.

Olfactif : Le premier nez évoque les sous-bois. A l'aération, le dégustateur perçoit de fines notes de roses fanées et de cerise à l'eau de vie. Des épices (herbes séchées) et de la résine apparaissent et complètent un nez très complexe.

Gustatif : En bouche, le vin est ample et droit. Le volume et la belle structure tannique du vin sont bien présents mais rapidement relayés par une fine fraîcheur empreinte de minéralité.

Global : Après quatre années en cave pour ce Cru, celui-ci commence à dévoiler toute sa personnalité. Nous sommes bien loin du simple vin primeur...

Dix-verres

Apogée :	2006 – 2010
Prix estimé à ce jour :	13.00 € TTC - tarif club 11.50 € TTC
Accord mets – vin :	Coq au vin préparé avec champignons et lardons
Service :	Servir à 17° C Carafer 1 heure