Domaine Guillot - Gonin

FICHE TECHNIQUE

Morgon

Côte du Py

Appellation Morgon Contrôlée · Cru du Beaujolais · Vin rouge



DEGRÉ	SERVICE	GARDE
13 % vol.	16 °C	12 ans

Le vin

CÉPAGE	Gamay
TERROIR	Granite et schistes altérés
SITUATION	Sur la face sud-est de la colline du Py, entre le hameau de Morgon et le village de Villié-Morgon
ORIGINE	Trois parcelles de très vieilles vignes escarpées en climat Côte du Py, taille gobelet
VENDANGES	Manuelles
VINIFICATION	Raisins macérés en cuve
ÉLEVAGE	15 mois en cuve

Dégustation

Robe Grenat profond.

Nez Notes discrètes de cassis, de mûre et de fruits rouges.

Bouche Charnue et concentrée, pour une finale qui s'adoucit avec le temps.

Accords mets-vins

Gibiers en sauce, coq au vin, viandes rouges. En vieillissant, il s'accommode très bien des fromages à pâte molle légèrement avancés (Munster, Saint-Nectaire…).

4305 Voie Romaine, 69910 Villié-Morgon, France • contact@domaine-guillot-gonin.fr • domaine-guillot-gonin.fr