

Morgon « Inspiration de Jean-Etienne »

Les « Micouds » est le plus petit terroir de Morgon en surface. Il a été choisi par Jean-Etienne. Il produit des vins qui allient fruité et souplesse. Cette cuvée a une robe brillante avec des reflets grenat. Le nez exhale des arômes de fruits rouges et noirs avec un fond floral. Bouche séduisante et poivrée, au jus vibrant et avec une sensualité pulpeuse. Tanins élancés, texture soyeuse. Finale allongée sur la fraîcheur.



VIGNES & TERROIRS :

Cépage : Gamay
Couleur : Rouge
Millésime : 2021
Âge des vignes : 65 ans
Terroir : Granites bleus- Le plus petit climat et terroir de l'appellation
Mode de culture : Viticulture raisonnée, certification HVE3
Taille : Gobelet
Mode de vendange : Vendanges manuelles
Densité pied/ha : 9 000
Superficie : 1.5 ha
Rendement : 50 hL/ha
% vol acquis : 13 %



ÉLEVAGE & VINIFICATION :

Vinification : Beaujolaise traditionnelle semi carbonique avec un remontage par jour de 10 min, macération de 7 à 9 jours en cuves béton
Elevage : 6 mois en foudre
Temps de garde : 2 à 15 ans. Apogée : entre 2 et 5 ans



DÉGUSTATION :

Œil - Robe intense et brillante avec des reflets grenats
Nez - S'ouvrant dans le verre sur des notes de framboises, de chocolat et d'épices
Bouche - Profonde, souple et succulente avec une excellente concentration, des tanins soyeux avec une belle acidité



ACCORD METS VIN :

Avec toutes les viandes blanches et rouges. Viande blanche grillée, côte de bœuf, charcuterie et Lyonnaises, saucisson chaud au vin rouge, civet de lapin, pot au feu, rôti de porc.
Fromages : comté, Saint Félicien.

Service : 14 - 15 °C