



HOSPICES DE BEAUJEU

Morgon

Histoire

Aujourd'hui Propriété du Centre hospitalier de Beaujeu, le domaine viticole des Hospices s'est constitué lentement au fil des siècles, grâce aux legs de plus de 250 bienfaiteurs, depuis l'an 1240 jusqu'à aujourd'hui. La Maison François Martenot entend redonner ses lettres de noblesse à ce domaine historique et revaloriser les 4 cuvées portant le nom des grands donateurs.

Cépage

Gamay

Origine

Le domaine des Hospices possède 4 Ha de Morgon, situés principalement sur la Côte de Py.

L'appellation couvre la commune de Villié-Morgon (Rhône) et se situe au centre des vignobles des 10 crus du Beaujolais. C'est l'une des appellations les plus typiques des 10 crus: elle est à l'origine du terme de dégustation «morgonner».

Vinification

Vinification classique en cuve inox thermo-régulée, sur une période d'environ 3 semaines: Macération pré-fermentaire à froid autour de 8°C. Pigeages et remontages pour l'extraction de la couleur et de la structure. Fermentation avec pic de température autour de 30°C. Macération post fermentaire à 25°C. Elevage en cuve pendant 8 à 16 mois avec fermentation malolactique.

Type de sol

Les sols sont constitués de roches de schistes pyriteux, de roches éruptives bleu-vert très anciennes, décomposées et friables, riches en oxydes de fer et en manganèse.



Couleur

Robe grenat profond aux reflets brillants.



Nez

Douces notes de fruits à noyaux, cerise, pêche, prune avec des arômes d'épices.



Palais

Riche, avec de la minéralité qui tend la finale et qui apporte beaucoup de caractère. Les tanins mûrs soutiennent agréablement l'ensemble. Un joli potentiel de garde.

Recommandations

Idéal sur un plateau de fromages de région, il sera aussi excellent sur des viandes rouges grillées ou des terrines.

Services

14 - 15°C

Potentiel de garde

À boire dans les 4 ans



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com