Domaine du Chapitre

Morgon

2020



Geschichte

Dieses schöne Weingut auf 35 Hektar in der Gemeinde La Chapelle de Guinchay bringt Crus du Beaujolais (Morgon, Fleurie und Saint-Amour), Beaujolais und Beaujolais-Villages, Bourgogne Chardonnay und Mâcon-Villages hervor.

Rebsorte

Gamay

Herkunft

Die Appellation umfasst die Gemeinde Villié-Morgon (Rhône) und liegt in der Mitte der Weinberge der 10 Beaujolais-Crus. Er ist einer der typischsten der 10 Crus, von seinem Namen wurde der Degustationsbegriff „morgonnieren" abgeleitet.

Vinifizierung

Die Trauben werden von Hand geerntet und am Rebstock ausgelesen. Sie werden vor der Gärung systematisch entrappt. Kalte Vorgärungsmazeration der Trauben in temperaturregulierten Edelstahltanks bei 10°C, anschließender Anstieg auf 25 °C am Ende der Gärung. Die Maischegärung dauert zwischen 2 und 3 Wochen, mit optimalem Unterstoßen und Überpumpen des Tresterhutes, um eine stärkere Extraktion der Farbe und der Gerbstoffe zu erzielen. Der Ausbau erfolgt in Edelstahlbehältern und dauert 8 bis 10 Monate.

Bodenart

Magere, filtrierende Granitböden mit Manganschieferadern.

Farbe

Tiefes Granatrot.

Nase

Die Nase ist ziemlich diskret, mit holzigen und würzigen Noten.

Mund

Am Gaumen körperreich, mit einer Mineralität, die den Abgang strafft und für viel Charakter sorgt. Reife Gerbstoffe unterstützen den Gesamteindruck. Ein gutes Lagerungspotenzial!

Empfehlungen

Hervorragend zu rotem Fleisch, gegrillt oder als Soßengericht, zu Lammkeule, Terrinen und Landpasteten. Gereifte Käsesorten: Livarot, Maroilles, Epoisses usw., aber auch Beaufort.

Trinktemperatur

12 - 15 °C

Lagerfähigkeit

Innerhalb von 2 Jahren trinken.