Domaine du Chapitre

Morgon

2020



Histoire

Ce beau domaine de 35 hectares situé sur la commune de la Chapelle de Guinchay compte des Crus du Beaujolais (Morgon, Fleurie et Saint-Amour), du Beaujolais et Beaujolais-Villages, du Bourgogne Chardonnay et Mâcon-Villages.

Cépage

Gamay

Origine

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

Vinification

Vendanges manuelles. Vinification traditionnelle. Macération en cuves inox avec thermorégulation, cuvaison longue au cours de laquelle des remontages sont pratiqués de façon optimale. Elevage en fûts de chêne de 1 à 5 vins pendant 8 à 10 mois. Les chênes proviennent essentiellement de la région des Vosges.

Type de sol

Sols granitiques, filtrants et pauvres, avec des veines de schistes à manganèse.

Couleur

Rouge grenat profond.

Nez

Le nez est assez discret, porté par des notes boisées et épicées.

Palais

La bouche est riche, avec de la minéralité qui tend la finale et qui apporte beaucoup de caractère. Les tanins, mûrs, soutiennent l'ensemble. Un joli potentiel de garde !

Recommandations

Excellent sur des viandes rouges grillées ou en sauce, gigots , terrines et pâtés de campagne. Fromages affinés : Livarot, Maroilles, Epoisses... mais aussi Beaufort.

Services

14°C

Potentiel de garde

À boire dans les 3 ans