

CHATEAU DE PIZAY

MORGON



MORGON

Cette appellation d'origine contrôlée s'étend sur 1 100 hectares et représente annuellement une moyenne de 55 000 Hl. On dit qu'il a le fruit d'un Beaujolais et le charme d'un Bourgogne.

PRODUCTION

- Cépage : Gamay noir à jus blanc
- Age moyen des vignes : 55 ans
- Superficie : 25 Ha
- Rendement : 45 Hl/Ha
- Situation : Piémont
- Exposition : Sud - Sud Est
- Sol : schistes
- Taille : courte en gobelets

VINIFICATION

- Récolte manuelle
- Encuvage en grappes entières sans foulage, ni égrappage
- Levures sélectionnées
- Température contrôlée 20-31°C
- Refroidissement après pressurage à 18°C

ELEVAGE

- . Fermentation malolactiques effectuées après la fin des fermentations alcooliques
- . Conservation en cuve inox
- . Filtration sur terre de diatomées
- . Collage au blanc d'œuf
- . Mise en bouteilles en fin de printemps

CARACTERISTIQUES DU VIN

Robe : profonde, carminée, intense

Nez : fruits mûrs et noyaux, cerise, pêche abricot, kirsch,...

Palais : puissant, charpenté, tannique, il roule sous le palais : il "morgonne"

Dominante : puissance et finesse

Evolution et délai de conservation :

5 à 10 ans. Un des crus du Beaujolais les plus aptes au vieillissement

Conditions de service : légèrement chambré, 16°C

Mets d'accompagnement : repas relevés, viandes rouges, Charollais, coq au vin, viandes en sauce, plateau de fromages,...