

COLLIN BOURISSET

DEPUIS 1821

MORGON

Appellation d'Origine Protégée

Domaine de La Garodière

REGION

France / Bourgogne / Beaujolais

CEPAGE Gamay Noir

SOL

Schistes granitiques et décomposés, sableux sur le climat Les Charmes. Roche volcanique sur la Côte du Py, un ancien volcan aujourd'hui éteint. Culture traditionnelle beaujolaise avec taille en gobelet courte. 40% des vignes sont enherbées. Les vignes ont en moyenne 50 ans.

VINIFICATION & ELEVAGE

Vendanges manuelles. Vinification traditionnelle beaujolaise en vendanges entières sur environ 10 jours. Cette technique permet de conserver toute l'intensité du fruit.

NOTES DE DEGUSTATION

Robe grenat profond, arômes de fruits mûrs à noyau : cerise, pêche, abricot, prune Ce vin est charnu et séduit par sa plénitude en bouche. Il mérite de prendre un peu d'âge pour être à son apogée.

ACCORDS METS & VINS

Sur des viandes en sauce, du gibier.

TEMPERATURE DE SERVICE 15 °C

DOMAINE

Le domaine est situé au pied des Crus (Morgon, Fleurie et Chiroubles). Le vignoble, exposé sud/sud-ouest, compte 15 hectares sur les meilleurs climats de l'appellation : La Côte du Py, les Charmes, les Grands Crus, Corcelette. Le domaine de la Garodière perpétue son savoir faire depuis maintenant 4 générations et la relève semble assurée !

