

MORGON

Appellation d'Origine Protégée

Les Trois Porches

REGION

France / Bourgogne / Beaujolais

CEPAGE Gamay Noir

SOL

L'appellation Morgon couvre des sols sableux sur sous-sols granitiques mais aussi des schistes décomposés.

VINIFICATION & ELEVAGE

Vendanges manuelles exclusivement avec sélection stricte des raisins. Encuvage en grappes entières sous température contrôlée principalement mais quelques cuves sont égrappées. Fermentation traditionnelle longue, d'une durée de 10 à 15 jours. Mise en bouteille après 8 à 10 mois d'élevage en cuves et foudres.

NOTES DE DEGUSTATION

Robe carmin d'une belle intensité. Arômes de fruits noirs (mûres, myrtilles et cassis) et de réglisse sur la jeunesse puis de cacao. La bouche est pleine et s'arrondie avec le temps.

ACCORDS METS & VINS

Ce vin puissant se marie parfaitement avec les viandes nobles: rôtis, gigots, poulet de Bresse.

TEMPERATURE DE SERVICE de 15 à 18 °C

GARDE 2 à 5 ans

DOMAINE

Fidèles à l'esprit de leurs fondateurs en 1821, Henri Collin et Louis Bourisset s'associent dès le début du XXème siècle à la tête de la maison éponyme. Véritable pionnier dans bien des domaines, vinificateur du domaine historique des Hospices de Romanèche Thorins, la maison Collin Bourisset n'a toujours eu qu'un seul but : extraire des plus beaux coteaux les meilleurs vins du Beaujolais et de la Bourgogne.

