

DOMAINE de COLONAT

MORGON Les Charmes Aux Pillets 2022

92/100 James Suckling : « This rich Morgon is packed with ripe blackberry fruit, but there's also a stack of moderately dry tannins that help to anchor it. Wonderful vitality at the long, moderately dry finish that keeps pumping out the fruit. 20% matured in wooden casks and 80% matured in concrete tanks. Drink or hold. »



Cépage: 100 % Gamay noir à jus blanc

Origine: Cette cuvée est issue du Climat Les Charmes, au lieu-dit "Aux Pillets". Des sols de sables granitiques de faible profondeur 30 à 40cm avant la roche granitique. Ces sols pauvres, permettent de limiter la vigueur du gamay pour donner cette cuvée de Morgon dotée d'une belle richesse. La vigne est âgée de 65 ans.

Densité de plantation: 10,000 stocks / hectare

Rendement : 40 Hl/Ha

Vinification: Les raisins sont vendangés et triés à la main. Nous avons éraflé 90% des raisins. La macération a duré 16 jours, entre 25°C et 30°C, avec des remontages légers pour n'extraire que les tanins les plus fins.

Élevage: 10 mois d'élevage. Assemblage 20% élevé en fûts de chêne. et 80% de vin élevé en Cuve Béton.

Potentiel de garde : 12 à 15 ans

Accord mets et vins: assiette de charcuterie, Volaille, Grillades, Pièce de Boeuf, Fromage crémeux type Saint Marcellin.

DOMAINE DE COLONAT

Thomas COLLONGE

4505 Voie Romaine 69910 VILLIE-MORGON

TEL : +33 4 74 69 91 43

www.domaine-de-colonat.fr

contact@domaine-de-colonat.fr