

# DOMAINE de COLONAT

## MORGON Les Charmes Grandes Terres 2022



### Médaille d'Or et Coup de Cœur du Jury au Sommelier Wine Awards 2024

'Perfumed with floral notes of damson and iris, as well as red and black fruit. There's stone minerality and structured tannin that's fine and integrated, and alcohol in harmony.'

**Stephanie Wangui, Noble Rot.**

'Good definition and expression of terroir, with great intensity on the nose, ripe tannins integrated with soft alcohol, and good concentration.'

**Giuseppe D'Aniello, The London Edition.**



**Cépage:** 100 % Gamay noir à jus blanc

**Origine:** Cette cuvée est issu du Climat Les Charmes, au lieu-dit "Les Grandes Terres". Des sols de sables granitiques de profondeur Moyenne. Ces sols pauvres, permettent de limiter la vigueur du gamay pour donner cette cuvée de Morgon dotée d'une belle richesse et d'un bel équilibre. La vigne est âgée de 92 ans.

**Densité de plantation:** 10,000 stocks / hectare

**Rendement :** 40 Hl/Ha

**Vinification:** Les raisins sont vendangés et triés à la mains. 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.

**Elevage:** 10 mois d'élevage. Elevage en Amphore en Terre Cuite.

**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](http://www.domaine-de-colonat.fr)

[contact@domaine-de-colonat.fr](mailto:contact@domaine-de-colonat.fr)