



X



MORGON Bon Appétit 2023



Cépage: 100 % Gamay noir à jus blanc

Origine: Cette cuvée est un assemblage de différentes parcelles de vignes, toutes issues du climat "Les Charmes". La moyenne d'âge des vignes est de 50 ans. Le sol est sablonneux granitique, de faible profondeur. Des sols pauvres, permettant de limiter la vigueur du gamay pour donner cette cuvée de Morgon dotée d'une belle richesse.

Densité de plantation: 10,000 stocks / hectare

Rendement : 56 Hl/Ha

Vinification: Les raisins sont vendangés et triés à la mains. Nous avons éraflé 90% des raisins. La macération a duré 12 jours, entre 25°C et 30°C, avec des remontages légers pour n'extraire que les tanins les plus fins.

Elevage: 8 mois d'élevage. Assemblage 20% élevé en fûts de chêne. et 80% de vin élevé en Cuve Béton.

Potentiel de garde : 6 à 8 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