



Château de Corcelles

L'ÂME DU BEAUJOLAIS



Morgon 2020
100% gamay



MILLÉSIME 2020 : Les températures ont atteint des records de chaleur au printemps, accélérant considérablement la pousse de la vigne. L'exceptionnel état sanitaire de la vigne a apporté une charge de raisins importante. Néanmoins, l'épisode de canicule de début août, ainsi que le manque global de pluie au cours de l'été ont provoqué une réduction importante du rendement attendu et entraîné un décalage dans la maturité des parcelles. Les vendanges se sont prolongées pour permettre au raisin d'atteindre sa pleine maturité et obtenir ainsi le meilleur équilibre de degré et d'acidité.

TERROIR : À environ 250 m d'altitude, les vignes de Morgon sont exposées sud/sud-est. Les sols sont granitiques peu profonds, mêlés de schiste, ce qui donne à ce vin tout son caractère.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : 150 vendangeurs ramassent les raisins en les sélectionnant, ils sont à nouveau triés à la benne. Les vinifications s'effectuent dans le cadre d'installations ultra-modernes, selon les méthodes traditionnelles du Beaujolais. Macération de 15 à 20 jours avec des remontages bquotidiens. Elevage en partie en fût de chêne.

DÉGUSTATION : Au nez, des notes minérales et de sous-bois s'estompent sur des fruits noirs. En bouche, l'attaque est franche et élégante. Un vin de caractère à garder.

ACCORD METS & VIN : Il accompagne parfaitement des plats de viande.

DEGRÉ D'ALCOOL : 13°

