



Château de Corcelles

L'ÂME DU BEAUJOLAIS

Morgon 2022
100% gamay



MILLÉSIME 2022 : Plus tardives cette année, les vendanges ont démarré à la mi-septembre. Les aléas climatiques, tels que les gelées du printemps et les épisodes de grêle, ont fortement diminué les rendements. 2022 est un millésime de combat, une lutte permanente contre les événements pour obtenir un vin fruité très élégant.

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 biquotidiens. 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°

