



# Château de Corcelles

## L'ÂME DU BEAUJOLAIS



### Morgon 2024

100% gamay

**MILLESIME 2024:** Le Beaujolais a connu un printemps favorable, avec un mois d'avril ensoleillé favorisant un débourrement précoce, suivi de pluies régulières en mai et juin, hydratant naturellement les sols. La floraison a débuté légèrement en avance, signe de la vigueur de la vigne. Après un début de juillet humide, les conditions sont rapidement devenues idéales : des journées chaudes sans excès et des nuits fraîches, un climat idéal pour la maturation des raisins.

Le résultat ? Une récolte modeste en volume, mais d'une qualité remarquable : des baies saines, mûres et bien équilibrées. Nos vendangeurs ont travaillé dans d'excellentes conditions, et c'est probablement le superbe mois d'août qui a permis aux raisins d'atteindre leur pleine maturité et d'assurer un millésime prometteur.

**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 ELEVAGE** : 80 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.

**DEGUSTATION** : Le Morgon 2023 se distingue par un bouquet rafiné où des touches minérales et boisées évoluent vers des arômes de fruits noirs. En bouche, l'attaque est nette et révèle une grande finesse. C'est un vin de caractère, qui gagnera en complexité après quelques années

**ACCORD METS & VIN** : Il se marie parfaitement avec un gigot d'agneau rôti ou un let mignon aux champignons. Pour un accord vegan, optez pour une poêlée de légumes de saison aux herbes, ou un gratin de pommes de terre et patates douces aux noix de cajou.

DEGRE D'ALCOOL: 13 °

