



Château de Corcelles

L'ÂME DU BEAUJOLAIS

Morgon 2025

100% gamay



MILLESIME 2025: Le mois d'avril en Beaujolais a été particulièrement ensoleillé, offrant un débourrement précoce des vignes et un début prometteur pour la saison.

De mai à juin, notre belle région a bénéficié de pluies régulières, apportant une hydratation naturelle et nécessaire à nos sols. Bien que le soleil se soit fait plus discret durant cette période, la floraison a débuté dès le début juin, une légère avance qui témoigne de la vigueur de nos vignes. Le début de juillet, encore légèrement humide, a rapidement évolué vers des conditions parfaites pour la maturation de nos raisins.

Des journées ensoleillées et chaudes, sans excès de chaleur, accompagnées de nuits fraîches, ont créé le cadre parfait pour une récolte prometteuse.

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 : La récolte est réalisée manuellement par 80 vendangeurs, qui sélectionnent les raisins dès la vigne. Un second tri est effectué en cave afin de ne conserver que les meilleures grappes. Les vinifications sont conduites selon les méthodes traditionnelles du Beaujolais, avec une macération de 15 à 20 jours accompagnée de remontages réguliers. L'élevage se poursuit en cuve inox jusqu'à la mise en bouteille au printemps.

DEGUSTATION : Le Morgon se distingue par un bouquet raffiné 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 de garde.

ACCORD METS & VIN : Il se marie parfaitement avec un gigot d'agneau rôti ou un filet 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 de patates douces aux noix de cajou.

DEGRE D'ALCOOL: 12,5 °

