



MORGON

Domaine Eric Collonge

Vignoble

Le Morgon est le 2^{ème} cru en importance revendiquant plus de 1 100 ha en AOC. Le cépage gamay, raisin rouge à jus blanc, y est cultivé sur des coteaux orientés est et sud-est à 300m d'altitude environ. Sur des sols granitiques de sable et de graviers, les vignes de 40 ans d'âge en moyenne sont conduites en gobelets libres à une densité de près de 10 000 pieds à l'hectare.

Le domaine est travaillé en lutte raisonnée. Les raisins, après un tri rigoureux à la parcelle, sont apportés à la Cave de Quincié, créée en 1929, qui regroupe 350 coopérateurs et vinifie près de 900 hectares.

Vinification

Vendanges manuelles avec tri à la parcelle et aux apports à la cave.

Méthode traditionnelle beaujolais avec maîtrise des températures pendant toute la cuvaison pour préserver tous les arômes et les particularités du gamay.

Packaging

Bouteille bourgogne évolution teinte feuille morte 75cl et 37,5cl), Bouchon naturel, Capsule complexe aluminium cuivre (blanche en 37,5cl), Etiquette et Contre Etiquette adhésives, Carton de 6 bouteilles.

Dégustation

Belle robe brillante grenat intense

Nez légèrement épicé de bonne intensité qui développe des effluves de pêches de vigne écrasées.

Bien structuré, il emplit agréablement la bouche d'arômes plutôt cerise.

Association Mets et Vins

Vin à servir à 16°, il peut se conserver plus de 5 ans.

Idéal sur un coq au vin, une tourte de confit de canard, un fromage fort sur du pain aillé.



GRANDS TERROIRS & SIGNATURES

Lieu Dit « Montmay-Les Jacquets » - BP 10 - CD 9 - 69 430 QUINCIÉ-EN-BEAUJOLAIS - FRANCE

Tel : 00 33 4 74 03 52 72 / Fax : 00 33 4 74 03 38 58 – e-mail : contact@signevigneron.com - www.signevigneron.com

SA au capital de 896 000€ - SIRET 412 788 770 00045 - RCS Villefranche - TVA Intracommunautaire FR 11 412 788 770 - Accises FR006537E5183 - Code NAF 46.34Z

Nouvelles valeurs, Plaisirs Nouveaux