



MORGON

le Py

Le climat de la « Côte du Py », véritable joyau de la région est à l'origine tous les ans de cette cuvée riche est soyeuse. Les Vignerons de Bel Air ont la chance d'avoir 6 hectares sur ce prestigieux terroir.



LES VIGNES

C'est sur un sol de schistes désagrégés imprégnés de manganèse et d'oxyde de fer appelée « Roche pourrie » que nos vignes vieilles de plus de 60 ans produisent le plus renommé des crus du Beaujolais.

La production du Gamay est maîtrisée à travers une forte densité de plantation (10 000 pieds/ha) et une taille courte (gobelet). Cela permet d'obtenir une vendange de qualité, gorgée de sucres et de saveurs. Réalisée à la fin de l'été, elle est ramassée exclusivement à la main et fait l'objet d'un tri rigoureux à la parcelle.

Nos vignes sont travaillées en agriculture raisonnée dans le but de protéger nos terroirs. Chaque intrant est rigoureusement dosé et maîtrisé.

VINIFICATION

Egrappage partiel et cuvaison traditionnelle semi-carbonique longue de 12 à 14 jours avec maîtrise des températures.

Elevage de 6 mois dont 30% en fût de chêne de plus 5 vins et 70% en cuve inox. Assemblage fait avant mise.

DÉGUSTATION

Vin d'un rouge profond avec un joli nez de noyau de cerise et légèrement floral (iris, pivoine). En bouche, on retrouve des arômes de fruits confits. Le kirsch, la cerise se mêlent à des notes de groseilles, mûres et de sous-bois.

Servir à 16 – 18 C sur un pain d'aubergines, des gratins, gibiers, un bœuf bourguignon, viandes rouges ou encore fromages.

GARDE 5 à 10 ans

www.vignerons-belair.com

