



Récolte 2011

MORGON

Appellation d'Origine Protégée

Le Clos - Réserve Caveau

REGION

France / Bourgogne / Beaujolais

CEPAGE Gamay Noir

PROPRIETAIRE SNC Les Domaines Jean Loron

WINEMAKER Jean-Pierre Rodet

MILLESIME 2011

C'est un millésime très précoce (vendanges dès le 24 août). Les raisins sont petits, noirs et très sains. La maturité est superbe, équivalente à 2009 mais l'acidité est plutôt basse.

SOL

Vignes de 70 ans d'âge plantées dans l'enceinte du Clos du Château (0,5 Ha) sur le Climat Corcelette : sol sableux pauvre en matière organique reposant sur un rocher granitique.

VINIFICATION & ELEPAGE

Raisins égrappés et vinifiés en cuves grillées. Cuvaision longue (4 semaines environ). Elevage en fûts de chêne français (3 à 5 vins) de 10 à 16 mois.

NOTES DE DEGUSTATION

Nez intense de pain grillé, de baies de sureau, de cerise noire et de mûre, agrémenté d'une touche de cannelle. En bouche, structure très présente, aux tanins concentrés et fermes en jeunesse.

ACCORDS METS & VINS

Boeuf Bourguignon, gibier, canard grillé, Roquefort, Tian de légumes

TEMPERATURE DE SERVICE de 15 à 18 °C

GARDE de 3 à 8 ans

RECOMPENSES

- Millésime 2011 - Guide Bettane et Desserave 2017 - 16.5/20
- Millésime 2011 - Guide Hachette 2014 - 1 Etoile



DOMAINE

Cette majestueuse demeure a été construite en 1840 par des industriels Lyonnais. Le Château surplombe le village de Villié-Morgon sur la colline de Bellevue.



Le Château

La cave à fûts

Le chai

