

MORGON

« Cuvée Tradition »

Vin intense et racé



Domaine de Gry-Sablon

🍇 Secrets de la Cuvée

Après 7 années d'étude œnologiques en Bourgogne (Beaune et Dijon), Dominique a été conquis par le virus des grands vins de garde et a élevé cette cuvée dans la pure tradition Bourguignonne (ou Beaujolaise des années 1950 alors que le prix des Morgon côtoyait ceux des crus de Bourgogne).

Cette cuvée présente une robe pourpre foncé, des arômes complexes où notes boisées, vanillées et épicées se mêlent. La bouche est puissante, charpentée avec des tanins solides. Un vin racé avec du caractère.



★ Les Mets

Brochettes de magret de canard, cailles rôties, canard sauvage aux petits oignons, faisan, filets de bœuf marinés, bavette à l'échalote, entrecôte marchand de vin, filets mignon de bœuf, pavé de Charollais aux chanterelles, plateau de fromages affinés.

🗨 Le Service

| | |
|--|--|
| Température de dégustation | 16 °C |
| Optimum de dégustation | entre 2 et 12 ans voir plus selon millésime |
| Potentiel de garde | de 10 à 15 ans |
| Conseil du vigneron | - entre 2 et 4 ans pour son côté puissant et intense. - entre 4 et 12 ans pour une maturité complète. |
| Température de conservation conseillée | entre 10 et 14 °C |

Fiche Technique

Histoire de l'appellation

Avec 1100 hectares actuellement, ce cru Morgon ne possédait que quelques vignes en 1697, alors que tout était prédisposé pour un vignoble puissant et prospère, le sol, la pente de ses coteaux et la parfaite adaptation du cépage Gamay au terroir. L'appellation Morgon a été officialisée le 11 septembre 1936.

Le Vignoble

Cépage : Gamay noir à jus blanc
Première récolte du Domaine en Morgon : 1999.
Le terroir de ces parcelles de Morgon est formé par la désagrégation de roches cristallines friables, riches en oxyde de fer.
La vigne est conduite en taille gobelet sur une forte densité de plantation (8.500 pieds / ha).
Le vignoble est en lutte raisonnée.
Age moyen des parcelles : 57 ans.

La Vinification

La récolte manuelle bénéficie de la vinification traditionnelle Beaujolaise en grappe entière à 30 %, égrappage pour 70 %.
La macération est de 12 à 15 jours.
Remontage et pigeage en fin de macération.
La régulation thermique de nos cuves inox nous permet une vinification généralement sans sulfite.
L'élevage sur lies fines est de 10 à 11 mois en fût de chêne.
Les fûts sont achetés après un vin auprès des plus prestigieux domaines Bourguignons.
Après une stabilisation naturelle par le froid, la mise en bouteille est réalisée sur le Domaine.

Domaine de Gry-Sablon

Les Chavannes - 69840 ÉMERINGES - Tél : (33) 04 74 04 45 35 / Fax : (33) 04 74 04 42 66
www.gry-sablon.com