

MORGON

« Douby »

Vin ample et généreux



Domaine de Gry-Sablon

🍇 Secrets de la Cuvée

Ces vignes sont cultivées dans la famille de Christine depuis plus de 120 ans, sur le climat de « Douby ».

Cette cuvée présente une robe pourpre foncé à reflets violacés, des arômes de petits fruits mûrs et de kirsch, des tanins charnus et enrobés.

La puissance de ce Morgon exprime tout le potentiel de son magnifique terroir.



★ Les Mets

Brochettes de magret de canard, cailles rôties, canard sauvage aux petits oignons, faisan, filet de bœuf marinés, bavette à l'échalote, entrecôte marchand de vin, filet mignon de bœuf, pavé de Charolais aux chanterelles, pierrade, osso bucco, plateau de fromage.



🗨 Le Service

Température de dégustation	15 °C
Optimum de dégustation	entre 1 et 8 ans
Conseil du vigneron	- entre 1 et 4 ans pour son côté généreux et fruité. - entre 4 et 8 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 60 %, égrappage pour 40 %.

La macération est de 8 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 5 à 6 mois en cuves inox.

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