

Domaine
GÉRARD BRISSON



L'excellence du Cru Morgon



BEAUJOLAIS VILLAGES

TERROIR & VITICULTURE

Cépage : 100% gamay

Certification : Terra Vitis

Terroir : sol acide, sur granite de décomposition. Les parcelles sont en coteaux d'exposition ouest, altitude moyenne de 300 mètres.

Vignoble : âge des vignes 40 ans, taille en gobelet traditionnel, densité élevée de 9000 pieds / ha

Rendement : 48 hL par hectare, équivalent à 6 400 bouteilles

Vendange : en septembre. Récolte manuelle à pleine maturité par une équipe de 20-25 personnes

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vinification : en vendange entière (baies + rafles), fermentation courte (5 à 8 jours) avec remontages et pigeages.

Elevage : en cuve ciment pendant 6 mois en cave. Stockage en cuve inerte en fin d'élevage.

DÉGUSTATION

Couleur : robe pourpre aux nuances violacées

Nez : très aromatique, dévoilant des arômes de fruits rouges et noirs mêlés.

Bouche : ronde et fraîche, de jolis tanins fins. Fruits rouges, framboise, cassis, cerise.

Service : frais à l'apéritif

Accord : Quiches, charcuteries et salades.



Domaine Gérard BRISSON

Gérard Brisson - Les Pillets - 69910 Villié-Morgon - Tel : (33) (0)4 74 04 21 60 - Fax : (33) (0)4 74 69 15 28

vin.brisson@wanadoo.fr - www.gerard-brisson.com