

Domaine
GÉRARD BRISSON



L'excellence du Cru Morgon

MORGON LES CHARMES

CUVÉE LA LOUVE



TERROIR & VITICULTURE

Cépage : 100% gamay

Certification : Terra Vitis

Terroir : sol pauvre, acide, sur granite de décomposition avec filon de schiste à manganèse. Les parcelles sont en mi-coteaux d'exposition sud, altitude moyenne de 320 mètres.

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

Rendement : 55 hL par hectare, équivalent à 7 300 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 longue (15 à 20 jours) avec remontages et pigeages. Pour assurer un excellent potentiel de garde : pas de thermovinification

Elevage : en cuve pendant 12 mois en cave. Stockage en cuve inerte en fin d'élevage.

DÉGUSTATION

Couleur : belle robe rubis

Nez : franc, dévoilant des arômes de petits fruits rouges

Bouche : équilibrée, beaucoup de matière, riche en tanins. Présence de fruits frais, framboise, cassis, cerise. Avec la garde, des arômes de fruits mûrs se développent. Bonne longueur en bouche.

Service : à 16°C, passage en carafe éventuellement ...

Accord : Les grillades, poisson en sauce, fromage à pâte molle s'accordent parfaitement avec le fruité et la puissance de cette cuvée.



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