

Domaine
GÉRARD BRISSON



L'excellence du Cru Morgon

MORGON LES CHARMES

CUVÉE NOBLE TRADITION



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 micoteaux 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 : sélection des meilleures parcelles du Domaine.

Vinification traditionnelle beaujolaise : 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 fûts de chêne pendant 9 à 18 mois en cave voutée. Stockage en cuve inerte en fin d'élevage.

DÉGUSTATION

Couleur : robe rubis profond

Nez : épicé et vanillé, griotte et sous bois

Bouche : équilibrée, fondue, suave, avec des nuances de vanille, d'épices de cacao. Excellente longueur en bouche.

Service : à 18°C après passage en carafe

Accord : les viandes grillées, les gibiers ou les plats épicés s'accordent parfaitement avec cette cuvée. Excellent avec des fromages affinés.



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