

Domaine
GÉRARD BRISSON



L'excellence du Cru Morgon

MORGON LES CHARMES

CUVÉE VIEILLES VIGNES



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 > 50 ans, taille en gobelet traditionnel, densité élevée de 9000 pieds / ha

Rendement : 45 hL par hectare, équivalent à 6000 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 foudre pendant 12 à 18 mois en cave. Stockage en cuve inerte en fin d'élevage.

DÉGUSTATION

Couleur : robe rubis profond

Nez : franc, dévoilant des arômes de fruits rouges

Bouche : équilibrée, avec beaucoup de matière, riche en tanins. Présence de fruits rouges mûrs, framboise, cassis, cerise. Très bonne longueur en bouche.

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

Accord : civet, rôti ou coq au vin s'accordent parfaitement avec la puissance et la richesse de cette cuvée.

Excellent avec des légumes sautés, du fromage de chèvre ou du roquefort.



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