

Domaines Loron

MORGON

Appellation d'Origine Protégée

Côte du Py

REGION

France / Bourgogne / Beaujolais

CEPAGE Gamay Noir

WINEMAKER Elodie Rousselot

SOL

Sol sur altérites schisteuses et sol de piedmont issu du cortège des pierres bleues, riche en magnésium, argileux et relativement profond.

VINIFICATION & ELEVAGE

Égrappage partiel, macération longue de 30 jours en cuve bois. Elevage sur lies fines en grand foudre de chêne durant 18 mois.

NOTES DE DEGUSTATION

Une robe grenat sombre à reflets violacés caractérise ce Morgon de caractère. Le nez est intense, riche et complexe. On y distingue des notes de prune, de mûre et de myrtille, associées à des arômes épicés, cacaotés, le tout sur un fond légèrement mentholé. La bouche est riche et concentrée, avec de beaux tanins soyeux. La finale est harmonieuse, les arômes expressifs et surtout persistants.

ACCORDS METS & VINS

Viandes grillées, entrecôtes ou gigots d'agneau. Mais aussi Tatin de légumes et fromages affinés

TEMPERATURE DE SERVICE de 15 à 18 °C

GARDE De 3 à 5 ans

RECOMPENSES

- Millésime 2020 - Revue du vin de France 2024 : 91/100
- Millésime 2020 - Bourgogne Aujourd'hui: 16.5/20
- Millésime 2020 - Guide des meilleurs vins de France 2023: 92/100

DOMAINE

Le vignoble du Château Bellevue s'étend sur 18 hectares de vignes, essentiellement plantées sur le Cru MORGON. Pour conserver l'identité et assurer l'expression de chaque terroir, nous procédons à une vinification parcellaire des différents climats.



Bellevue



La cave à fûts



Le chai