



TRENEL

BENE FACIT ID QUOD BENE AMAT

CLIMAT D'EXCEPTION

MORGON *CÔTE DU PY*

LES STRATES



Appellation :

AOP
Morgon

Cépage :

Gamay noir
à jus blanc

Appellation installée au sud de la commune de Villié-Morgon avec une exposition plein sud.

Le Mont du Py tire son nom d'un ancien volcan. A son sommet, il existe une croix érigée en 1906 et le chêne un symbole du Py. Il est planté en haut de la colline depuis plus de 200 ans !

Sol :

Constitué de schistes granitiques en décomposition et de manganèse. Ce sol confère une minéralité très singulière aux vins issus de ce climat. Il favorise la finesse des arômes et amène de la complexité au vin.

Vinification :

Vendange manuelle puis macération des raisins éraflés à 50% pendant 15 jours. Elevage d'une durée de 10 mois. 50% en cuve béton, 50% en fûts de chêne français (400L). Pas de collage. Filtration légère.

Dégustation :

Robe : Robe rubis intense

Nez : complexe et puissant, dominé par des arômes de fruits noirs mais aussi des notes minérales et épicées.

Bouche : La bouche est profonde et les tanins sont fondus. Ce vin a une belle minéralité associée à un joli volume. Sa finale est noble, toute en longueur. En conclusion, c'est un vin d'apparence massif mais qui cache une sensibilité forte et une vraie complexité.

Service :

A déguster entre 14°-16°C. Potentiel de garde de 10 à 15 ans.

Idées d'accords : Bœuf Wellington, Magret de Canard ou Brie Truffé.

