



# TRENEL

BENE FACIT ID QUOD BENE AMAT

## VIN DU BEAUJOLAIS

### MORGON CÔTE DU PY



**Appellation :**  
AOP Morgon

**Cépage :**  
Gamay noir à jus blanc

Au cœur des crus du Beaujolais, l'appellation Morgon est souvent décrite comme la plus représentative de son terroir. Elle est dominée par le Mont du Py, dont le sol très foncé issu de schistes décomposés confère des arômes particuliers au vin, qui font qu'on dit de lui qu'il « morgonne ».

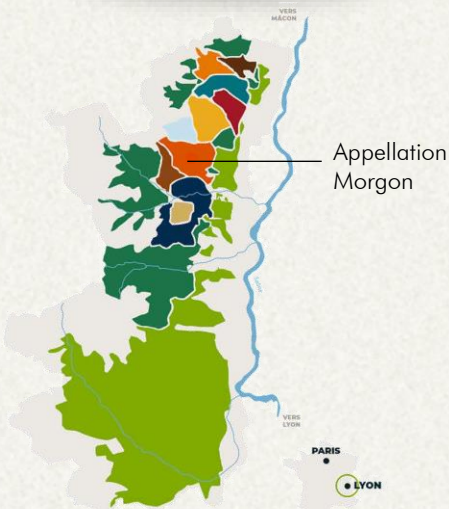
C'est sur cette petite colline aux formes parfaitement rondes culminant à 300 m d'altitude que provient les raisins de cette cuvée.

**Sol :**  
Schistes décomposés et roches éruptives très anciennes.  
Exposition plein Sud.

**Vinification :**  
Macération des raisins éraflés à 50% pendant 21 jours. Elevage en cuve béton.  
Pas de collage. Filtration légère.

**Dégustation :**  
**Robe :** Robe rubis intense.  
**Nez :** complexe, aussi bien minéral avec des notes de silex et d'encre, que fruité. Il exhale des arômes de confiture de framboise, de cerise noire et de griotte et possède également une trame épicée, sur le girofle et le poivre noir.  
**Bouche :** attaque ample avec une structure dense et tendue. On retrouve une belle minéralité typique de la côte du Py. Sa finale est toute en longueur. En conclusion, c'est un vin d'apparence massif mais qui cache finesse et complexité.

**Service :**  
A déguster entre 15°-16°C. Potentiel de garde de 7 à 15 ans.  
**Idées d'accords :** Carré de veau rôtie, Côte de bœuf ou Brillat-Savarin truffé.



© Vins du Beaujolais