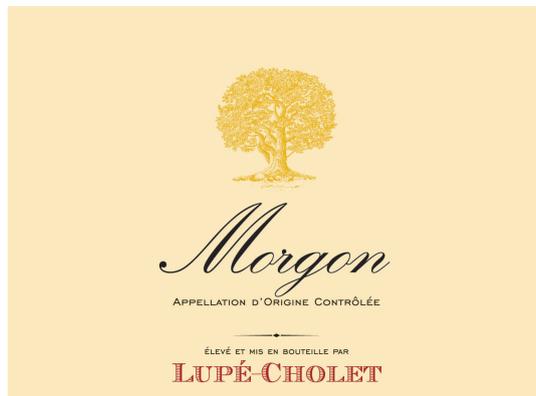




DOMAINE LUPÉ-CHOLET

depuis 1903



Situation géographique et géologique

Exclusivement sur la commune de Villié-Morgon dans le département du Rhône, le vignoble de Morgon prend pied sur les coteaux ensoleillés face à la Saône, au cœur du Beaujolais entre Régnié et Chiroubles. Les sols qui composent les coteaux de Morgon sont essentiellement composés de schistes sur arènes granitiques caillouteuses drainantes. Les sous-sols se composent de granit désagrégé à tendance argilo-sablonneuse, riche en oxyde de fer et en manganèse. L'altitude moyenne du vignoble est comprise entre 250 et 500 mètres.

Encépagement

100% Gamay

Vinification

C'est sur une mosaïque de terroirs principalement granitiques que le cépage Gamay, né dans le Beaujolais, exprime sa palette aromatique de petits fruits rouges et noirs. Toujours vendangées à la main, les grappes entières de Gamay sont vinifiées selon une méthode régionale spécifique, appelée vinification beaujolaise. Dans un premier temps, une macération intracellulaire, à l'intérieur des baies, va développer des saveurs gourmandes et fruitées ainsi que la souplesse propre à ce cépage. Parallèlement, la fermentation alcoolique va permettre d'extraire progressivement tous les composés qui apporteront couleur, structure et support à ces sensations. Si ce phénomène se déroule durant une période relativement courte (10 jours environ), l'élevage de plusieurs mois permet d'affiner ces caractères plaisants tout lui apportant des notes aromatiques et gustatives plus complexes (notes d'épices, de poivre, ainsi qu'intensité et longueur).

Élevage

Nous avons élevé ce vin en cuves et fûts de chêne dans nos caves durant 8 à 12 mois. L'élevage en cuve préserve la fraîcheur et les caractères fruités du cépage. Les fûts apportent au vin structure et complexité sous la surveillance permanente et l'expérience de nos maîtres de chais.

Dégustation

Ce Morgon s'habille d'une robe grenat profonde. On retrouve au nez ses arômes de cerise et de kirsch caractéristiques du Gamay, ainsi que de fines notes de fleurs, équilibrés par une belle minéralité. Charpenté et bien équilibré, notre Morgon est en bouche un vin harmonieux avec une belle structure et beaucoup de caractère. La finale est longue avec un rappel aromatique intense.

Suggestions gastronomiques

Ce Morgon accompagnera vos belles pièces de viandes et assiettes de charcuterie. Idéal pour un barbecue. A servir entre 13 et 14°C.

Temps de garde

Vous pouvez boire ce vin dès maintenant ou le laisser vieillir entre 3 et 5 ans voire plus.