

# Les vins du Château de Corcelles



## **MORGON** AOP Morgon

**Disponible en bouteille de 75 cl**

**Cépage :** Gamay à 100 %

**Vignoble :** 2 hectares en AOC Morgon, un des 10 crus du Beaujolais.

Des sols granitiques peu profonds mêlés de schistes, exposés sud/sud-est, et à une altitude de 250 m environ.

Des terroirs bien exposés et des sols caractéristiques qui donnent tout son caractère à ce vin.

**Vinification et élevage :** 150 vendangeurs ramassent les raisins en les sélectionnant, ils sont à nouveau triés à la benne. Les vinifications s'effectuent dans le cadre d'installations modernes, selon les méthodes traditionnelles du Beaujolais. Macération de 15 à 20 jours avec des remontages biquotidiens. Élevage en cuves inox avant la mise en bouteille au début de l'été.

**Dégustation :** Une bouche de fruits mûrs, une puissance tanique soutenue par une belle fraîcheur.

**Conseils de service :** Il accompagne parfaitement des plats de viande. Il se consomme à 12-14°C. Le Morgon du Château de Corcelles se garde de 5 à 10 ans.