

BORIE-MANOUX

Morgon Vieilles Vignes

AOP MORGON

2022

Membre de « Terroirs Originels » un regroupement de vignerons ayant une vision artisanale du métier, Laurent Gauthier perpétue le savoir faire que la famille Gauthier entretient de générations en générations depuis 1834. Ce Morgon issu d'un vignoble de 8.4 hectares avec des vignes d'un âge moyen de 70 ans, bénéficie d'une belle exposition Sud et Sud-Est, favorable à la maturation de la vigne.



VIGNOBLE

NATURE DU SOL :

Sous-sol de roches granitiques en décomposition.

ENCÉPAGEMENT :

100 % Gamay



VINIFICATION

Éraflage de 30 à 80% selon l'année, cuve grillée, macération 10 à 15 jours à températures basses (20-25°C), pigeage. L'élevage est de 3 à 4 mois en foudre de chêne, voir plus selon millésime.



DÉGUSTATION

Vin très complexe, charnus et puissant, avec arômes de kirch, cassis et quelques notes minérales dans leur premières années, puis arômes de fraise ou griotte compotés aux notes puissantes laissant place à un velouté remarquable et une belle longueur en bouche.



ACCORDS

Traditionnellement sur cassoulets, couscous, daube de sanglier puis après 2-3 ans, essayer sur côtes de bœuf, salami de pintade, gigot d'agneau, entrecôte. Après 10 ans, sur fromages de chèvre, roulé de veau aux girolles, chapon.



BORIE-MANOUX

GRANDS VINS DE BORDEAUX

88 Quai de Bacalan 33300 Bordeaux

Tel : 05 56 00 00 70

Site web : www.borie-manoux.com

