



## Domaine Piron Morgon 'Côte du Py'

### Omschrijving

Een donkere granaatrode kleur met aroma's van steenfruit, vooral kersen, en kirsch naarmate de wijn wat ouder wordt. De wijn is mooi gestructureerd, heeft een mineraal karakter met veel fruit en wat kruidigheid.

### Druivensoort(en)

Gamay noir

### Vinificatie

De Gamay druiven worden 100% handmatig geoogst. De druiven worden op de sorteertafel gecontroleerd en daarna gedeeltelijk ontsteelt. De fermentatie vindt plaats tussen de 15-20 dagen om zo de beste tannines uit de schil te extraheren ter ondersteuning van de structuur. De wijn wordt voor 30% opgevoed op houten foeders om rondeur en diepgang in deze prachtige Morgon te brengen.

### Herkomst

De wijngaarden van 'Côte du Py' (8 Ha) liggen in Morgon op de heuvels van de gemeente Villié Morgon, in het noorden van Beaujolais. Het klimaat is er continentaal. De meer dan 50 jaar oude wijnstokken vinden op 200-300 meter hoogte, aangeplant op kleine percelen, waar ze profiteren van de zuidoostelijke ligging, met uitzicht op de Saône vallei. De bodem, de zogenaamde "rotte rots", is hier rijk aan mineralen, zoals ijzeroxide en leesteen.

### Eettips

Morgon is een fijne begeleider van vleesgerechten, zoals (wild)gevogelte, gegrild (wit)vlees, maar ook van geitenkazen.

De wijn kan het beste binnen nu en 5 - 6 jaar gedronken worden. Echter kan deze wijn ook prima tien tot twintig jaar lang in een kelder bewaard worden.

### Aanvullende informatie

Artikelnummer:	0199241
Inhoud:	75
Alcoholpercentage:	13,5
Jaar:	2018
Streek:	Beaujolais
Appellatie:	AC Morgon
Wijnhuis:	Domaine Piron