LOUIS JADOT

Fondata nel 1859 da Louis Henry Denis Jadot a Beaune, rappresenta una delle realtà più storiche della Borgogna.



Château des Jacques Morgon

Gamay

Questo vino è prodotto con uve provenienti da tre parcelle situate nella denominazione “Morgon”: *Côte du Py*, *Bellevue* e *Roche Noire*. Il terreno è caratterizzato da suoli composti da granito rosa o da diorite, una roccia di colore blu tipica della *Côte du Py*.
La vendemmia e la selezione delle uve sono manuali. La macerazione dura 3-4 settimane ed è accompagnata da follature e rimontaggi.
Il vino affina per 10 mesi sia in vasche di cemento che in fusti di rovere provenienti dalle foreste di Allier, Limousin e Nivernais.
“Morgon” è uno dei Cru più importanti del Beaujolais, sia per estensione (1 150 ettari) che per la varietà geologica.

Tipologia Vino rosso

Zona di produzione Francia Borgogna Beaujolais

Denominazione d'origine AOC Morgon

Vitigno Gamay

Affinamento 10 mesi in legno e cemento