

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



Morgon

Gamay

Varietà Gamay.

Vigneti Questo vino è un blend ottenuto da tre vigneti della denominazione Morgon: Côte du Py, Bellevue e Roche Noire. Sono piantati su granito rosa o su diorite: il punto di riferimento della roccia blu della Côte du Py.

Vinificazione Raccolte e selezionate a mano, poi diraspate, le uve macerano lentamente nell'arco di tre o quattro settimane. Durante il periodo di fermentazione hanno luogo i rimontaggi. I vini affinano per 10 mesi in vasche di cemento ed in fusti di rovere provenienti dalle foreste di Allier, Limousin e Nivernais.

Caratteristiche Questo Morgon è caratterizzato da tannini che mostrano la tipica morbidezza del Gamay. Disvela, al naso, sentori di violetta, di pepe, mentre alla bocca note di ciliegia e di more. Sul finale è lungo, fruttato, con un tannino speziato.

Tipologia Rosso Tranquillo

Zona di produzione Francia Borgogna Beaujolais

Denominazione d'origine AOC Morgon

Vitigno Gamay