



### Aire de production

Appellation communale récoltée sur les parties délimitées du village de Villié-Morgon sur 1 125 hectares.

### Origine

Au cœur du Beaujolais, l'aire de délimitation de l'appellation Morgon est, après Brouilly, la plus étendue du vignoble. Formé par la désagrégation de roches cristallines friables, essentiellement schistes pyriteux, riches en oxydes de fer et de manganèse, le sol est constitué de roches plus ou moins altérées, contenant donc plus ou moins d'argile. Ce qu'on appelle la « roche pourrie » ou « Morgon » est une altération très avancée des schistes et des roches éruptives bleu-vert très anciennes.

### Cépage

100% Gamay

### Vinification et élevage

Vinification en cuve inox thermo-régulée à 30°C par macération semi-carbonique, puis le vin reste de 3 à 6 mois en cuve.

### Notes de dégustation

**COULEUR :** Pourpre profond aux éclats de rubis.  
**NEZ :** Arômes de fruits à noyaux (abricot, pêche de vigne, cerise, prune) accompagnés de notes de fruits mûrs et de kirsch.  
**PALAIS :** Charpenté, riche, puissant et charnu, on dit souvent qu'il « morgonne ».

### Accords mets et vins

A déguster avec des terrines, des gibiers, un onglet à l'échalotte, des grillades et des fromages comme le Maroilles ou le Beaufort.

### Service

10 à 12°C

### Potentiel de garde

Entre 5 et 10 ans