

Morgon

Cuvée du Py



AOP : Appellation Morgon Protégée

Surface : 25 hectares - 20 000 bouteilles/an

Cépage - âge moyen : Gamay noir à jus blanc - 55 ans

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha

Rendement moyen : 52 hl/ha - 0,7 l/pied

Exposition et sol : Sud - Amphiboles - Roches bleues

Vendanges : manuelles

Macération : 9 à 11 jours, grappes entières

Pressurage : pneumatique

Élevage : en cuve pour conserver une typicité originelle

Cette appellation d'origine protégée s'étend sur 1 100 hectares et représente annuellement une moyenne de 55 000 Hl. On dit qu'il a le fruit d'un Beaujolais et le charme d'un Bourgogne.

Cette cuvée provient d'une sélection de parcelles de la «côte de Py» et de très vieilles vignes du climat «les Grand Cras» au pied sud de la côte de Py.

Le sous-sol de roches bleues d'amphiboles crée un terroir riche en argile sur lequel le Gamay conserve davantage de fraîcheur et des tanins plus puissants.

Cette cuvée taillée pour la garde s'apprécie dès deux ans et «morgonne» pendant 20 ans.

www.vins-chateaupizay.com

