

Morgon

Cuvée Les Sybarites



AOP : Appellation Morgon Protégée

Surface : 4 hectares - 20 000 bouteilles/an

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

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha

Rendement moyen : 45 hl/ha - 0,45 l/pied

Exposition et sol : Sud Sud-Est - sol limon-sableux granitiques

Vendanges : manuelles

Macération : 9 à 11 jours, grappes entières

Pressurage : pneumatique

Élevage : en foudre de 25 hl pendant 12 mois

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 spéciale est élevée pendant douze mois dans six foudres de chêne de 2 500 litres, les six barriques...

Mais Sybarite est d'abord une référence à ces disciples d'Épicure qui fondèrent une école philosophique à Sybari en Italie du sud.

Ils prônaient la recherche du plaisir dans de justes proportions...

Ce Morgon contribue à poursuivre cette noble ambition.

www.vins-chateaupizay.com

