

MORGON 2020

« CORCELETTE »

Domaine Des Marrans



Situation : Le Domaine des Marrans se situe en Beaujolais, plus précisément sur la commune de Fleurie. C'est un domaine familial de 19 hectares. Repris en 1970 par Jean-Jacques Mélinand, il sera lui-même rejoint par son fils Mathieu qui apportera un grand savoir-faire technique suite à quelques années passées en Australie à vinifier. Les vignes sont relativement âgées

(50 ans), ce qui permet un rendement faible et une qualité optimale du raisin, exprimant pleinement le terroir. Qui dit vin de qualité, dit raisin de qualité.

Encépagement : Gamay noir à jus blanc

Terroir : Argileux

Température de Service : 16-17 degrés

Potentiel de Garde : 2023-2026

Observations : Ce Morgon est tout simplement délicieux, gourmand et charmeur mais ne manque pas de concentration. Une cuvée où l'expression du fruit est franche : arômes de cassis noirs et mûre sauvage fraîchement écrasés, notes de poivre gris. Elle se distingue immédiatement par sa finesse et le velouté très raffiné de ses tannins. Une grande bouteille !

Quelques accords : Petit salé aux lentilles, Omelette aux truffes, Dinde aux marrons et aux champignons

