



## MORGON 2014

### CÔTE DU PY

#### Origine

Beaujolais, France

#### Cépage

Gamay noir à jus blanc

#### Age de la vigne

55 ans en moyenne

#### Sol

Schistes décomposés et roches éruptives très anciennes

#### Vinification

Macération des raisins éraflés à 50% pendant 12 à 14 jours. Elevage en cuve béton. Pas de collage. Filtration légère.

#### Situation

Au cœur des crus du Beaujolais, l'appellation Morgon est souvent décrite comme la plus représentative de son terroir. Elle est dominée par le Mont du Py, dont le sol très foncé issu de schistes décomposés confère des arômes particuliers au vin, qui font qu'on dit de lui qu'il « morgonne ».

C'est sur cette petite colline aux formes parfaitement rondes culminant à 300 m d'altitude que la Maison Trénel a sélectionné le Morgon Côte du Py 2014. Il provient de parcelles très ensoleillées, sur de belles pentes exposées plein sud.

#### Dégustation

Le Morgon Côte du Py est doté d'une robe rubis intense. Son nez est complexe, aussi bien minéral, avec des notes de silex et d'encre, que fruité. Il exhale des arômes de confiture de framboise, de cerise noire et de griotte et possède également une trame épicée, sur le girofle et le poivre noir.

L'attaque est ample et se poursuit sur une structure dense et tendue. Ce vin a une belle minéralité associée à un joli volume. Sa finale est noble, toute en longueur. En conclusion, c'est un vin d'apparence massif mais qui cache une sensibilité forte et une vraie complexité.

#### Consommation et service

Servir entre 15° et 16°C sur du gibier à poils, une pièce de bœuf charolais ou un Brillat-Savarin truffé.

Vin de garde, à consommer dans les 12 à 17 ans.

