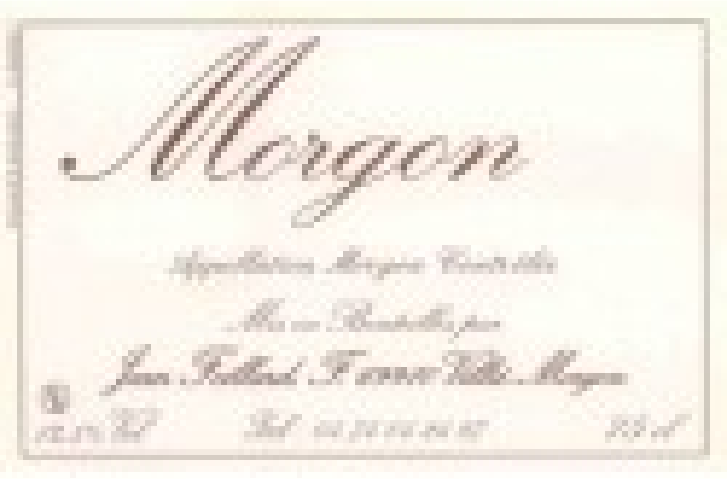
Domaine Jean Foillard Morgon "Classique" rouge 2015



Prix du produit :

84,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS
Vigneron(ne): Jean FOILLARD
Millésime: 2015
Appellation: Morgon
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €
Format: 75cl
Mode de culture: "xxx" non certifié
Cuvée: Classique

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE JEAN FOILLARD

Fiche technique sur ce **Domaine Jean Foillard Morgon "Classique" rouge 2015,** rédigée par le domaine :

Jean **Foillard** a vinifié son premier millésime en 1981 avec son père et s'établit en 1985. Depuis cette date son but s'est axé sur le travail de la vigne pour le plus grand respect du terroir et sur une vinification traditionnelle beaujolaise (macération carbonique) dans sa plus simple élaboration. Seul le raisin s'exprime.

Cépage : Gamay noir à jus blanc.

Sol : Le cru Morgon se divise en 6 climats orientés sud, sud-est, sur 1100 hectares : Grand Cras, Les charmes, **Côte du Py**, Corcelette, Les Micouds, et Douby. Les sols qui constituent le cru Morgon sont formés par la désagrégation de roches cristallines friables, riches en oxyde de fer et traversés de veines de manganèse, de schiste et de roche éruptive très ancienne appelée "la roche pourrie".

Climat Cote du Py : schistes granitiques en décomposition et manganèse, zone située au sud de

l'appellation

Climat Corcelette : sol de gré sablonneux, cette zone d'appellation se situe dans la partie nord du cru.

Climat Les Charmes : zone orientée sud-sud-est sur des sols granitique, filtrants et pauvres avec des veines de schistes à manganèse, entre 300 et 450 m d'altitude.

Mise en bouteille : filtrée et sulfitée à la mise.

Dégustation : Le Morgon est caractérisé par ses arômes de fruits rouges. La cuvée classique offre des notes de rose, lilas mauve, fraises écrasées.

Description brève du produit :

Le "simple" Morgon de Jean Foillard, explosif de fruit et de fraîcheur, un gamay idéal à déguster en attendant tranquillement que les cuvées supérieures se révèlent avec le temps. Le grand millésime 2015 complexifie cette cuvée habituellement plus "légère".