

# Domaine Jean Foillard Morgon "Côte du Py" rouge 2015



Prix du produit :

**150,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Jean FOILLARD

Millésime: 2015

Appellation: Morgon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Côte du Py

Wine Advocate (Parker): 92/100

Description du produit :

## PRESENTATION DU DOMAINE JEAN FOILLARD

Commentaires sur ce

**Jean Foillard Morgon Côte du Py 2015 :**

**Robert Parker's Wine Advocate** (Neil Martin, août 2017) : 92/100. *The 2015 Morgon Côte du Py has much more complexity and harmony on the nose with redcurrant, cranberry and blackcurrant leaf aromas that gain intensity in the glass. The palate is medium-bodied with supple tannin, ripe and harmonious with juicy raspberry and cranberry notes lining the finish. This is a very impressive Beaujolais as you would expect, although I would give it a year, perhaps two, in bottle because the true quality of Côte du Py only really becomes evident in the glass with a modicum of bottle age. Drink 2018-2030.*

Fiche technique rédigée par le domaine

---

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

**Cépage** : Gamay noir à jus blanc.

**Mise en bouteille** : filtrée et légèrement sulfitée à la mise

**ATTENTION** : la capsule de cette bouteille est en cire alimentaire. Pour l'ouvrir dans les meilleures conditions, enfoncez votre tire-bouchon directement au travers de la cire, et une fois qu'il est bien à fond dans le bouchon, tirez d'un coup sec (sans utiliser le levier si vous disposez d'un limonadier), bref, « à l'ancienne ». C'est ma meilleure façon d'éviter les « miettes » dans la bouteille !

**Description brève du produit :**

**92/100 Martin/Parker. Côte du Py** est une des deux cuvées parcelaires de Jean Foillard, issue d'un des terroirs les plus illustres du Beaujolais. Comme en Bourgogne, c'est un climat bien particulier qui fait la renommée de **Morgon** et qui donne naissance, dans les très grandes années, à quelques rares bouteilles de la cuvée exceptionnelle "3,14".