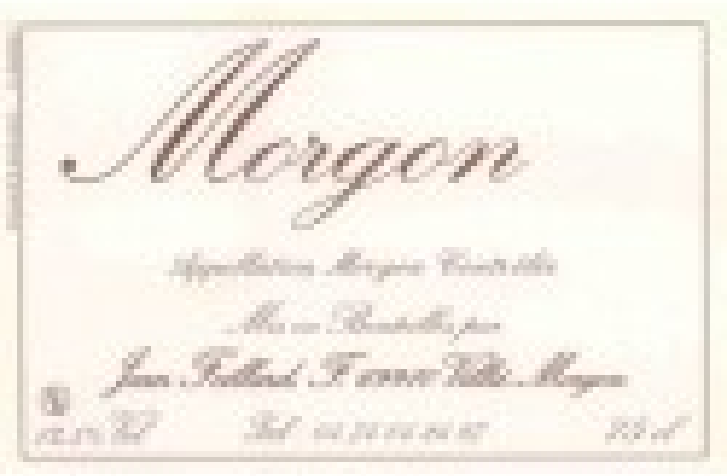
Domaine Jean Foillard Morgon "Classique" rouge 2017



Prix du produit :

96,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS
Vigneron(ne): Jean FOILLARD
Millésime: 2017
Appellation: Morgon
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Mode de culture: "xxx" non certifié
Cuvée: Classique
Wine Advocate (Parker): 91/100
Cépage dominant: gamay

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE FOILLARD
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Jean Foillard Morgon "Classique" rouge 2017

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, août 2019) : 91/100. *The 2017 Morgon is a cuvée that's not imported to the USA, but it's a fine wine, bursting with aromas of juicy cherries, spices and dried flowers. On the palate, it's medium to full-bodied, ample and fleshy, with melting tannins, succulent acids and a ripe core of fruit. This is a charming Morgon that's already drinking well. Drink 2018-2028.*

Lire les commentaires du millésime précédent

Fiche technique 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.