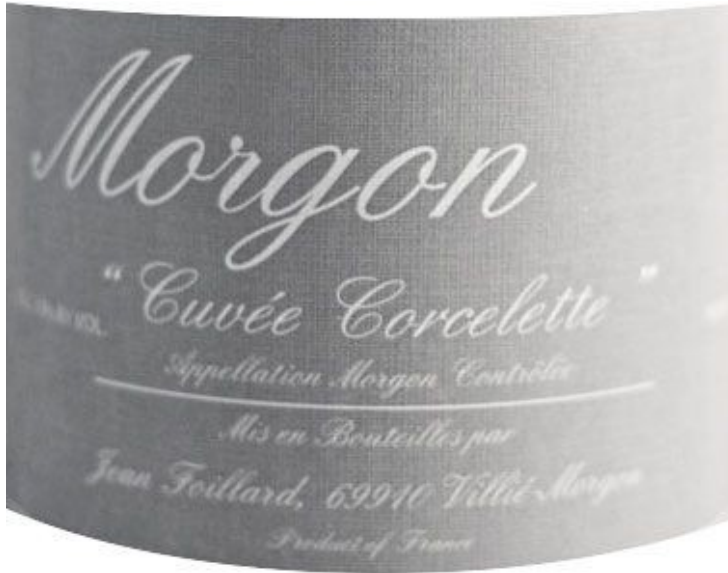


Domaine Jean Foillard Morgon "Corcelette" rouge 2022



Prix du produit :

180,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Jean FOILLARD

Millésime: 2022

Appellation: Morgon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cépage dominant: gamay

Description brève du produit :

Un très beau climat de Morgon isolé dans une cuvée croquante et fruitée dès le début, toute en finesse comme toujours sur Corcelette. Elle peut cependant vieillir quelques années sans s'altérer, bien au contraire.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE FOILLARD
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce :

Domaine Jean Foillard Morgon "Corcelette" rouge 2022

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

Elevage : en foudre de 30 HL, pas de SO₂ et sur une période de 6 à 9 mois.

Mise en bouteille : pas de filtration, suivant les millésimes cette cuvée peut être légèrement sulfitée au soutirage.

Dégustation : le *Morgon* est caractérisé par ses arômes de fruits rouges. Le Corcelette offre des notes florales, sur la violette.

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 !