

# Domaine Jean Foillard Morgon "Classique" rouge 2023



Prix du produit :

**114,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Jean FOILLARD

Millésime: 2022

Appellation: Morgon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Classique

Cépage dominant: gamay

**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 2023 est déjà accessible à sa sortie des chais du vigneron en mai 2025, et vous pouvez même les ouvrir avant les 2022, millésime plus costaud.

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE FOILLARD  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

**Domaine Jean Foillard Morgon "Classique" rouge 2023**

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

Jean **Foillard** vinifie 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".

La cuvée Tradition est un assemblage de trois climats :

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

**Climat Corcelette :** sol de grès 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 légèrement 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.