

# Domaine Jean Foillard Morgon "Côte du Py" rouge 2022 (3 bouteilles)



Prix du produit :

**88,50 €**

**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  
Alcool (%/vol.): 14

**Description brève du produit :**

**Côte du Py** est une cuvée parcellaire 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 grandes années, à quelques rares bouteilles de la cuvée exceptionnelle "3,14" (qui sortiront après un long élevage au domaine).

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

**Jean Foillard Morgon Côte du Py 2022 :**

**La Revue du Vin de France** (R. Petronio, avr. 2024) : *"Pour tempérer l'empreinte solaire de*

---

*l'année, le temps de macération a été écourté d'une semaine afin de ne pas extraire de végétal. Malgré une date de vendange avancée, son fruit paraît riche. Un vin compact avec cette force du terroir de la Côte du Py et une finesse d'attaque qui contraste avec une finale aux épaules carrées"*

**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 la meilleure façon d'éviter les « miettes » dans la bouteille !

### **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.