



## Château de Corcelles - Morgon

2021

● Beaujolais

Morgon AOP

- **Format :** .....75cl - carton de 6
- **Taux d'alcool :** ..... 13°
- **Allergène :** .....Sulfites

### Cépage

100% Gamay

# Puissant et charpenté



## Domaine

C'est au 15e siècle qu'Antoine de Laye débute la reconstruction du Château de Corcelles sur les bases d'une ancienne place forte édifée à l'époque carolingienne. La rivière Douby, qui coule au pied du Château, marquait la limite entre les diocèses d'Autun et de Lyon, les comtés de Bourgogne et du Beaujolais. C'est aujourd'hui, à quelques kilomètres près, la frontière entre les départements de la Saône et Loire et du Rhône. A partir de 1984, la famille Richard reprend le flambeau du prestigieux domaine.



## Vinification

Les vendanges sont manuelles. La vinification s'effectue en cuve inox, à température contrôlée. Partiellement égrappés, les raisins sont vinifiés pendant 15 à 20 jours durant lesquels des remontages quotidiens sont réalisés. L'élevage se fait en cuve inox avant la mise en bouteille au début de l'été.



## Dégustation

Des arômes de fruits mûrs et des notes minérales se dévoilent au nez. La bouche est ferme, avec élégance et belle fraîcheur.



## Conseil de service

Il accompagnera parfaitement les plats de viandes ainsi que les fromages. Il se consomme à 12-14°C.