



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 édifiée 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.