# Morgon Côte du Py, l'Authentique, Vieilles Vignes, Collin Bourisset




*Né sur les pentes d'un ancien volcan, la Côte du Py, ce Morgon est l'expression la plus pure du gamay, transformé par un terroir granitique d'exception et une vinification respectueuse. Collin Bourisset, fort de deux siècles d'expertise, en fait un cru puissant et élégant, capable de rivaliser avec les grands vins de Bourgogne.*

**Origine:** Le vignoble s'étend sur les pentes escarpées de la Côte du Py, un ancien volcan dont les sols granitiques et l'exposition optimale confèrent au vin sa structure et sa finesse. Le climat semi-continental, marqué par des étés chauds et des automnes ensoleillés, permet une maturité parfaite des raisins.

**Encépagement:** gamay

**Vinification:** Vendanges manuelles, vinification traditionnelle avec macération longue et élevage en cuve et en fûts pour équilibrer fruit et complexité. Ce processus préserve l'intensité aromatique et affine les tanins, garantissant un vin à la fois charnu et distingué.

**Dégustation:** Sa robe grenat profonde laisse échapper des arômes de cerise à l'eau-de-vie, de prune et de nuances torréfiées. En bouche, il séduit par sa matière ample, ses tanins soyeux et une finale persistante, où se mêlent épices et minéralité.

**Potentiel de garde:** 2-5 ans

**Température de service:** 16-18 °C

**Association mets:** Idéal avec des plats généreux comme un coq au vin, une daube d'agneau aux amandes, ou un canard rôti aux cerises. Il accompagne aussi à merveille les terrines, les fromages affinés et les plats en sauce.

- Hachis Parmentier
- Jambon fumé
- Coquelet à l estragon
- Boudins (mixte ) compote/purée
- Fondue bourguignonne
- Daube d'agneau aux amandes
- Cailles rôties au porto / raisins
- Coq au vin
- Canard rôti (aux cerises)
- ...