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



Geboren op de hellingen van een oude vulkaan, de Côte du Py, is deze Morgon de zuiverste uitdrukking van Gamay, getransformeerd door een uitzonderlijk granietterroir en een respectvolle wijnbereiding. Collin Bourisset, met twee eeuwen expertise achter zich, heeft een krachtige, elegante cru gecreëerd die zich kan meten met de grote wijnen uit de Bourgogne.

Oorsprong: De wijngaarden strekken zich uit over de steile hellingen van de Côte du Py, een oude vulkaan waarvan de granietbodems en optimale blootstelling de wijn zijn structuur en finesse geven. Het semi-continentale klimaat, gekenmerkt door warme zomers en zonnige nazomers, zorgt ervoor dat de druiven perfect rijpen.

Druiven: gamay

Vinificatie: Met de hand geoogst, traditionele vinificatie met lange maceratie en rijping in kuipen en vaten om fruit en complexiteit in evenwicht te brengen. Dit proces behoudt de aromatische intensiteit en verfijnt de tannines, wat een wijn garandeert die zowel vlezig als gedistingeerd is.

Degustatie: Zijn diepe granaatkleur onthult aroma's van brandewijnkersen, pruimen en geroosterde nuances. In de mond is de wijn vol, met zijdezachte tannines en een aanhoudende afdronk van kruiden en mineraliteit.

Bewaarpotentieel: 2-5 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Ideaal bij royale gerechten zoals coq au vin, lamsstoofpot met amandelen of gebraden eend met kersen. Het past ook uitstekend bij terrines, gerijpte kazen en gerechten in saus.

- Gehakt (hachis) Parmentier
- Gerookte ham
- Haantje met dragon
- Bloedworst of pens, moes / puree
- Bourgondische fondue
- Lamsstoofpot met amandelen
- Geroosterde kwartels
- Coq au vin
- Geroosterde eend met kersen
- ...