

1590 | Domaines Morgon | Dominique Piron

Cépage unique, en rouge le Gamay noir et en blanc le Chardonnay,
Une diversité de terroirs, parmi les plus remarquables des crus du Beaujolais,
Une agronomie dans la biodiversité et le respect de la nature,
Des vinifications à la recherche de l'expression, de la rondeur et de la pureté,
Des vins de caractère avec une personnalité et de l'élégance.

MORGON La Chanaise

Appellation Origine Protégée

Morgon La Chanaise est un assemblage des différents terroirs de l'appellation Morgon. Un léger tri ainsi qu'un égrappage partiel ont lieu après des vendanges manuelles. S'ensuit une fermentation de 15 à 18 jours avec des pigeages et des remontages réguliers. Il est à déguster entre sa 3ème et 5ème année pour profiter de ce millésime 2018 remarquable tout comme ses aînées 2017, 2015 ou encore 2009.



Appellation Origine Protégée



Morgon



100% Gamay



Sous-sol de roches pourries riche en oxyde de fer et schiste



Elevage en cuves béton et partiellement en foudres



Un vin frais, équilibré et fruité aux tanins veloutés



Salade de gésiers, Grillades, Saumon grillé, Brie



2017 : Bettane&Desseuve : 15,5, Wine Spectator : 91/100
Wine Enthusiast : 90/100, James Suckling : 92/100

Vins & Domaines Dominique Piron 1216 Route du Cru - Morgon 69910 Villié-Morgon - France

Tel : 33 (0) 474 69 10 20 Contact : piron@domaines-piron.fr

www.domaines-piron.fr