

MORGON *Côte du Py Indigène*

2021 AOP

Se ha considerado a Côte du Py durante mucho tiempo como el viñedo más grandioso de Morgon, sino que además se ha llegado a definir lo que creemos que es Morgon. ¿Es Morgon el sabor de Côte du Py? ¿O es Côte du Py el sabor de Morgon? Nuestro Morgon Côte du Py procede de parcelas muy antiguas, orientadas al sureste, ricas en esquisto, granito descompuesto y piedra azul dura. La Côte du Py posee un tesoro de viñas antiguas, que naturalmente son más propensas a rendimientos más bajos y una calidad más alta. Además, la colina recibe una gran cantidad de sol desde todos los ángulos, especialmente los lieux-dits de la cima. Y al igual que Moulin-à-Vent (el único otro Beaujolais Cru que puede compararse con la Côte du Py en términos de riqueza, estructura y sabor), la colina es azotada por los vientos del valle del Saona, que mantienen los racimos secos y permiten una mayor concentración de sabores.

Apelación: Morgon Cote du Py AOP

Variedad: 100% Gamay

Envejecimiento: 14 meses en barricas de roble Frances de 500L, después de una maceración carbónica de 20 días. Afinamiento en depositos de hormigon durante 1 mes antes de salir al mercado.

Guarda: 6-7 años

Awards: 92 James Suckling

Notas de Cata: Se trata de una interpretación oscura y compleja de Morgon. Los aromas y sabores a cereza madura, mora y regaliz dulce se complementan con sutiles notas saladas y florales, como romero y violetas. En boca es pleno y generoso, pero a la vez muy bien definido gracias a sus taninos firmes que le aportan profundidad y persistencia al final, lo que lo hace accesible ahora y gratificante con la guarda.

