

MORGON *Les Dryades*

2023 AOP

Morgon es el segundo Cru más grande de Beaujolais. La denominación de origen del vino Morgon es uno de los 10 Crus de Beaujolais que produce vinos tintos de la variedad de uva Gamay. Morgon se encuentra en la orilla occidental del río Saone, en las laderas de las colinas de Beaujolais. Los viñedos rodean la comuna de Villié-Morgon y cubren aproximadamente 1115 hectáreas. Al norte de Morgon se encuentran los viñedos de Chénas, Moulin-a-Vent, Fleurie y Chiroubles, mientras que las denominaciones de origen de vino Brouilly, Côte-de-Brouilly y Régnié limitan al sur. De nuestra cuvée Morgon Tradition, la cuvée más antigua de la finca. “Les Dryades” en griego, tiene su origen en el nombre del lugar conocido como los viñedos que rodean el Domaine llamados “Aux Chênes”.

Apelación: Morgon AOP

Variedad: 100% Gamay

Envejecimiento: 8 meses en depósitos de hormigón, después de una maceración semi-carbónica de 12 días.

Guarda: 4-5 años

Awards: 92 Wine Enthusiast

Notas de Cata: Atractivos aromas a frambuesa negra y cereza negra se combinan con heno seco y mora en nariz que te atrapan. En boca, comienza con arándano rojo con un toque de grafito que se inclina hacia hierba de campo y té Darjeeling en el final.

