ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

https://roucet.com
info@roucet.com
1 450 582-2882



Morgon Les Charmes

ROU296

Historique

Le Château est un domaine familial depuis 1759 et repose sur des fondations extrêmement anciennes. Aujourd'hui, il est entre les mains de Jean-Philippe Manchès, un jeune entrepreneur talentueux, accompagné de ses cinq acolytes tout aussi passionnés. Ils collaborent avec Jean-Philippe Janoueix, un vigneron expérimenté et fervent amoureux de la région et de la vigne. Ensemble, ils forment une équipe gagnante, soucieuse de proposer des vins authentiques qui reflètent fidèlement le terroir, tout en respectant la vigne et son environnement. Actuellement en conversion bio, le domaine s'étend sur 9,5 hectares et englobe des lieux-dits tels que Les Charmes et la Côte du Py, entre autres.

Reconnaissance

92 points - James Suckling (mill. 2021)

Pays	France	**Producteur**	Château Grange Cochard
Région vinicole	Beaujolais	**Cépage(s)**	gamay
Appellation	AOC Morgon	**Conservation**	5 à 7 ans
Service	14 à 15 °C		

Description

Oeil Vin à la robe rubis avec des nuances mauves

Nez Nez aux arômes de fruits noirs mûrs, notes de violette et pointes d'épices.

Bouche En bouche, il est léger, soyeux et fruité. Un vin à l'acidité dominante, aux tanins bien structurés et à la finale délicieusement épicée.

Accord mets/vin Grillades de porc jus au café, côte de veau aux chanterelles, bavette à l'échalote, pintade en cocotte, dinde aux girolles, ragoût de coquilles Saint-Jacques poêlées, lotte façon civet

Commentaires

SUPERFICIE: 6 ha
DENSITÉ DE PLANTATION: 10 000 pieds / ha
AGE MOYEN DES VIGNES: 50 ans
RENDEMENT: 47 hl / ha
SOL: Sablo-limoneux
TRAVAIL À LA VIGNE: Taille traditionnelle de la vigne en gobelet. Pas de palissage. Tous les travaux à la vigne sont réalisés manuellement. Vendanges manuelles en petite caissette de 18-20 kgs.

VINIFICATION: Tri manuel avant encuvage. Pas de foulage. Macération semi-carbonique traditionnelle en cuve. 1/2 grappes entières et 1/2 égrappées.

ELEVAGE: En cuve béton

Vin vegan
SUCRE RÉSIDUEL: moins de 2 g/l

Conversion biologique.

En une ligne