



20 Rue Des Manoirs, Suite 202
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com
info@roucet.com

Téléphone: 1 450 582-2882
Sans frais: 1 800 204-2918
Télécopieur: 1 450 582-5557



Morgon Côte du Py

ROU365

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

Pays	France	Producteur	Château Grange Cochard
Région viticole	Beaujolais	Cépage(s)	100% gamay
Appellation	Morgon	Conservation	5 à 7 ans
Service	16°C		

Description

Oeil

Robe rouge grenat soutenue

Nez

Arômes de cerises noires, prunes et poivre noir

Bouche

La bouche est profonde, mature et puissante. Tannins souples et belle longueur. Vif et succulent, avec une acidité remarquable en fin de bouche.

Accord mets/vin

Viande blanche, rôti de bœuf, bavette à l'échalotte

Commentaires

Superficie: 1.5 ha Densité de plantation : 10 000 pieds / ha Âge moyen des vignes : 50 ans Rendement: 45 hl / ha Sol: Granite bleu 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 kg. Vinification: Tri manuel avant encuvage. Pas de foulage. Macération semi-carbonique traditionnelle en cuve. 1/3 grappes entières et 2/3 égrappées. Élevage: 2/3 élevé en foudre et 1/3 en fût pendant 11 mois Sucre résiduel: 1,9 g/l En conversion biologique

En une ligne