



Côte du Py, 2021

Mee Godard
FRANCE, BEAUJOLAIS, MORGON

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	100% Gamay
ÂGE MOYEN DES VIGNES	75 ans en moyenne
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Morgon
GÉOLOGIE DU SOL	Sols composés de pierres bleues
VINIFICATION	Parcelleire, égrappage partiel doux (30-40%), cuvaision de 15 à 20 jours dont macération pré-fermentaire à 10/12°C de 3 à 12 jours en cuves ciment, fermentation alcoolique puis fermentation malolactique effectuée. Pigeages et remontages matin et soir
ÉLEVAGE	Durant 11 mois en fûts et demi-muids puis 3 mois en cuve

CODE SAQ
14977808

TYPE
Vin rouge

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
52.50 \$



À PROPOS DU PRODUCTEUR

La philosophie de Mee Godard est la suivante : produire des vins complexes, élégants et vivants qui ont la capacité de se boire jeune, mais aussi de se garder. La création du domaine date de février 2013 sur l'aire de l'appellation Morgon. Le domaine de 5 hectares est composé de terroirs d'envergure: Corcelette, Grand Cras et Côte du Py. Mee Godard s'est installée dans cette région, car elle croit fermement au potentiel des vins de cette région. Selon la jeune viticultrice, la possibilité d'y produire des vins de garde est réelle mais encore sous-estimée à l'heure actuelle.