



Morgon Corcelette, 2019

Mee Godard
FRANCE, BEAUJOLAIS, MORGON

Un vin souple et gourmand digne d'un grand Morgon.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	100% Gamay
ÂGE MOYEN DES VIGNES	75 ans
SUPERFICIE	7,85 ha au total
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignes se situent sur trois parcelles en coteaux sur les lieux-dits de Bellevue et Montillet
EXPOSITION	Sud-est Sols Age moyen des vignes 75 ans.
GÉOLOGIE DU SOL	Granite
VINIFICATION	Vendanges manuelles. Egrappage entre 30% et 40% des raisins et le reste en grappes entières. Cuvaion pendant 15 à 20 jours dont une macération pré-fermentaire entre 10° et 12°C pendant 3 à 12 jours en cuves ciment. Vinification parcellaire. Fermentation alcoolique puis malolactique à l'aide des levures indigènes. Pigeages et remontages effectués matin et soir.
ÉLEVAGE	11 mois en fûts et demi-muids. Puis 3 mois en cuve.

CODE SAQ
14785890

TYPE
Vin rouge

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
39.25 \$



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.