Fiche technique

Morgon cuvée Les Délys 2025



Domaine
Jean Pierre Large
24 rue des écoles
69115 Chiroubles
04.74.04.22.02

DÉLYS 2025

- Superficie: 2.25Ha
- Exposition: Sud, Sud-Est
- Cépage: Gamay noir à jus blanc.
- Nature du sol: Schistes granitiques décomposés.
- Vinification: Traditionnelle dite semi-carbonique d'environ 12 jours avec pigeage à la bourguignonne mais aussi en fonction des années de l'ordre de 25 à 50% d'éraflage.
- Elevage: En cuve durant 6 mois.
- Robe: Grenat
- Nez: Joli nez de fruits murs à noyaux.
- Bouche: Vin charnu qui séduit par sa plénitude en bouche.
- Conservation: 5ans, voire plus.
- Accords sur table: Viande en sauce, gibier, fromage type reblochon.

Température de dégustation: 16°C

Historique de la propriété:

Domaine familiale venant de mon grand-père situé sur les meilleurs coteaux de l'appellation Morgon sur le lieu dit "Les Délys". Ce terroir d'exception associé à des vignes qui pour partie sont plus que centenaires donne des vins riches, puissants avec de superbes arômes de cerise bien mure.
Le Morgon est un vin qui dans les bonnes années peut se garder plus de 20 ans en développant de superbes qualités gustatives.