Château de Corcelles - Morgon

Vignoble

C’est au 15e siècle qu’Antoine de Laye débute la reconstruction du Château de Corcelles sur les bases d’une ancienne place forte édifiée à l’époque carolingienne. La rivière Douby, qui coule au pied du Château, marquait la limite entre les diocèses d’Autun et de Lyon, les comtés de Bourgogne et du Beaujolais. A partir de 1984, la famille Richard reprend le flambeau du prestigieux domaine de 92 hectares offrant au Gamay une diversité de terroirs dont le joyau est le cru Morgon.

Vinification

Les vendanges sont manuelles. La vinification s'effectue en cuve inox, à température contrôlée. Partiellement égrappés, les raisins sont vinifiés pendant 15 à 20 jours durant lesquels des remontages quotidiens sont réalisés. L’élevage se fait en cuve inox avant la mise en bouteille au début de l’été.

Dégustation

Des arômes de fruits mûrs et des notes minérales se dévoilent au nez. La bouche est ferme, avec élégance et belle fraîcheur.

Conseil de service

Il accompagnera parfaitement les plats de viandes ainsi que les fromages. Il se consomme à 12-14°C.

Cépage : Gamay
Goût et saveur : Puissant et charpenté
Taux d'alcool :13°
Allergène : Sulfites