



FICHE PRODUIT MORGON CHATEAU GAILLARD

AOP MORGON - MILLESIME 2025 - 100% GAMAY- 13% alcool

LA CUVÉE EN QUELQUES MOTS

Ce vin est issu d'une sélection parcellaire sur le lieudit « Château Gaillard ».

La vigne, plantée en 1942, bénéficie d'un faible rendement et est vendangée manuellement.

Exposé plein sud, sur des sols granitiques du Cru Morgon, ce vin se révèle riche et concentré, dévoilant des arômes de cerises bien mûres et de cassis

T° de service : 16°C, garde : 5 à 10 ans ;

Viandes, fromages, apéritifs

VINIFICATION

Vendanges manuelles à maturité optimale pour obtenir une belle concentration aromatique, à l'encuvage les raisins ont été égrappés. Une macération pré-fermentaire à froid a ensuite été conduite en début de cuvaison, permettant d'extraire en douceur les arômes primaires et d'affiner la structure du vin.

Pendant la cuvaison, remontages et pigeages ont été réalisés de manière régulière pour assurer une extraction des tanins et de la couleur.

En fin de fermentation un pressurage lent et doux (faible bar) est effectué pour préserver la qualité des jus.

Le vin est envoyé dans des cuves béton pour entamer la fermentation malolactique.

ELEVAGE

8 mois en cuve ciment sur lie fine. L'élevage en cuve ciment permet de préserver la pureté aromatique du gamay tout en favorisant une micro-oxygénation qui assouplit les tanins et stabilise la couleur. Le ciment assure une évolution lente et régulière du vin, sans apport aromatique du bois.

Domaine Le Fagolet: la diversité des terroirs du Beaujolais.



☎ 07.86.72.84.38

✉ nicolas.girard@le-fagolet.com

🌐 www.le-fagolet.com

📍 Nicolas GIRARD -191 rue du Fagolet, 69460 Vaux-en-Beaujolais