

Morgon Les Charmes



MORGON, BEAUJOLAIS, FRANKRIJK

Millésime 2017

Domein: Didier Desvignes
Domaine du Calvaire de Roche-Grès



Didier Desvignes, wijnmaker in hart en nieren, zet het levenswerk van zijn familie vol passie verder in Villié-Morgon. Al van kindsbeen af, was hij te vinden op de wijngaarden en tijdens familie degustaties steeds op zoek naar aroma's in de wijnen. In 1981 kocht hij zijn eerste stukje grond in Morgon en gaf het de naam *Domaine du Calvaire de Roche-Grès* naar de 13 beelden in de vorm van menhirs, te midden van de wijngaarden. Zijn respect voor de wijnstokken en zijn passie zorgen ervoor dat hij erin slaagt wijnen van hoogstaande kwaliteit te maken.

Oppervlakte: 22 ha

Druivensoorten: Gamay Noir à jus blanc

Bodem: Hoofdzakelijk ondergrond van Schiste, rijk aan ijzeoxide en mangaan.

Vinificatie:

Elk perceel wordt afzonderlijk gevinifieerd om een zo mooi mogelijk evenwicht tussen structuur en finesse van de verschillende terroirs te bekomen. Druiven worden manueel geoogst en zorgvuldig gesorteerd alvorens ze gevinifieerd worden volgens de traditionele vinificatie methode. Temperatuurcontrole. Koolzuurgisting (*macération carbonique*) gedurende 8 à 10 dagen. Klaring en filtering gebeurt op een zo natuurlijk en traditioneel mogelijke manier.

Rijping:

6 à 8 maanden in eikenhouten vaten. Klaring en filtering volgens oude traditie.

Degustatie notities:

Elegante wijn met purperen kleur, aroma's van zwart fruit en volle tannines.

Alcoholgehalte: 13,5%

Beschikbare volumes: 0,75L

Verpakking: CC6

Morgon Les Charmes



MORGON, BEAUJOLAIS, FRANKRIJK

Millésime 2017

Domaine: Didier Desvignes
Domaine du Calvaire de Roche-Grès

Didier Desvignes, vigneron dans l'âme, continue l'œuvre entreprise depuis plus d'un siècle par sa famille. Il manifeste sa passion dès l'âge de 11 ans, lorsqu'on le surprend à tailler les vignes et rechercher les arômes des vins lors des dégustations familiales. A l'époque, le désir de cultiver un jour ses propres vignes l'habite déjà...Ainsi, en 1981, il achète ses premières terres en Morgon, sous le nom de *Domaine du Calvaire de Roche-Grès*. Un nom qui interpelle et s'explique par la présence au milieu des vignes de treize monumentales stations en forme de menhirs, érigées au début du siècle dernier. Dès lors, son attachement au respect de la vigne, sa passion et sa rigueur vont contribuer à développer une grande qualité.

Superficie: 22 ha

Cépages: Gamay Noir à jus blanc

Sol: Rocches décomposées friables, essentiellement schistes pyriteux riches en oxydes de fer et en manganèse.

Vinification:

Chaque parcelle de vigne est vinifiée séparément afin d'obtenir le plus bel équilibre entre structure et finesse de ces terroirs. Vendange manuelle et un tri sélectif en grappes entières, méthode traditionnelle. Contrôle de la température par thermorégulation. Immersion de raisins dans le jus au cours de la fermentation (grillage) Macération carbonique de 8 à 10 jours

Elevage:

Elevage en fût de Chêne pour une durée de 6 à 8 mois et clarifié à l'ancienne.

Notes de Dégustation:

Robe pourpre. Arômes évoquant un panier de fruits rouges soutenu par des tanins serrés et élégant.

Taux d'alcool: 13,5%

Volumes disponibles: 0,75L

Conditionnement: CC6