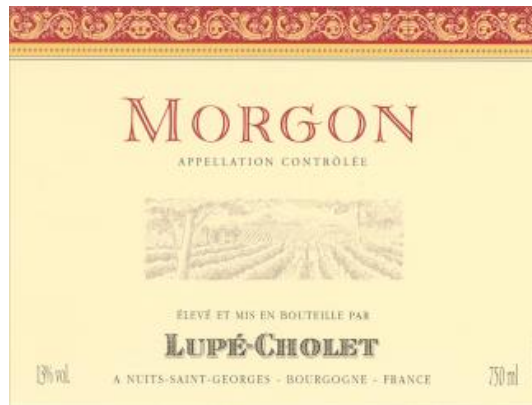


# LUPÉ-CHOLET



## MORGON



### *Situation géographique et géologique*

Ce vignoble est situé sur les pentes de la colline du Py, dans la partie méridionale de l'appellation près du hameau de Morgon, sur la commune de Villié-Morgon au Nord du Beaujolais. Les vignes qui fournissent cette cuvée ont une 50aine d'années en moyenne et sont situées pour 2/3 à l'Est de la Côte de Py et pour le tiers restant au Sud-Ouest. Les sols sont composés de schistes basiques bleus du primaire, très dégradés par l'érosion ; il sont par conséquent très caillouteux et bien drainés, riches en oxyde de fer et en manganèse.

### *Encépagement*

100% Gamay.

### *Vinification*

Les vendanges ont lieu tardivement, pour une meilleure maturité du raisin (le sol granitique est très filtrant et ne garde pas l'humidité, évitant les risques de pourriture). L'acidité reste stable en fin de maturité, sans chute trop prononcée. Un tri du raisin, récolté manuellement, a lieu si nécessaire à la vigne pour éviter une contamination lors du transport. La méthode de vinification est semi-carbonique en cuve ouverte avec thermorégulation ; macération 8 à 10 jours. Deux délestages de 1 à 2 heures sont pratiqués pendant la durée de vinification pour donner du gras (le déstage signifie que l'on assèche la cuve pour la réimmerger ensuite). Un pigeage en fin de fermentation alcoolique est pratiqué sur la vendange non égrappée (80% du total). La cave travaille par gravité, sans pompage de la vendange.

### *Elevage*

Elevage de 4 à 10 mpis en cuve inox.

### *Dégustation*

Il a une belle robe rouge grenat vive. Au nez, il est frais et typé avec un côté minéral (silice et terre sableuse) et floral (iris et oeillet). En bouche, il est gras et ample avec un bon fond.

### *Suggestions gastronomiques*

Servi à une température de 14°C, il accompagne les viandes rouges, la charcuterie, froide ou chaude et les fromages délicats.

### *Temps de garde*

3 à 7 ans.