

CHATEAU DE PIZAY

MORGON

Cuvée les Sybarites



CUVEE LES SYBARITES

Cette cuvée spéciale est élevée pendant douze mois dans six foudres de chêne de 2500 litres, les six barriques ...

Mais Sybarite est d'abord une référence à ces disciples d'Epicure qui fondèrent une école philosophique à Sybari en Italie du sud.

Ils prônaient la recherche du plaisir dans de juste proportion ...

Ce Morgon contribue à poursuivre cette noble ambition.

PRODUCTION

- Cépage : Gamay noir à jus blanc
- Age moyen des vignes : 55 ans
- Superficie : 25 Ha
- Rendement : 45 Hl/Ha
- Situation : Piémont
- Exposition : Sud - Sud Est
- Sol : limons sableux granitiques
- Taille : courte en gobelets
- Production certifiée « Lutte Raisonnée » par Certipack depuis 2008

VINIFICATION

- Récolte manuelle
- Encuvage en grappes entières sans foulage, ni égrappage
- Levures sélectionnées en Beaujolais uniquement
- Température contrôlée 20-31°C
- Cuvaison de 9 à 11 jours avec pigeage

ELEVAGE

- . Fermentation malolactique effectuée en fut après la fin de la fermentation alcoolique
- . Conservation en foudre de 25 Hl pendant 12 mois
- . Filtration sur terre de diatomées
- . Mise en bouteilles décembre 2011

CARACTERISTIQUES DU MILLESIME 2010

Robe : profonde, intense d'un rouge cerise très mure aux reflets framboise.

Nez : fruits mûrs, gelée de griotte, pointe de kirsch très caractéristiques du Morgon. Finales épicée, quatre épices avec le poivre très distinct et le clou de girofle plus discret. Les épices se dissipent sur une pointe de vanille bien fondue apportées par les six foudres

Palais : Attaque élégante, souple suivie de rondeurs chaleureuses où réapparaissent les quatre épices, la finale est réhaussée par des tanins puissants qui soutiendraient une belle pièce de bœuf persillée ou le fondant d'une viande d'agneau gouteuse.

Evolution et délai de conservation : il s'ouvre dès ce printemps 2012 sur les fruits confits mais il a la charpente nécessaire pour soutenir une garde de 5 à 10 ans.

Conditions de service : légèrement chambré, 18°C et carafé

Mets d'accompagnement : repas de viandes rouges, Charollais, coq au vin, gigot, viandes en sauce, plateau de fromages,...

RECOMPENSES : la **Médaille d'Or** des Morgon 2010 au Concours des Vins du Beaujolais le 6 janvier 2012 à Villefranche en Beaujolais.