



DOMAINE GAGET

MORGON CÔTE DU PY CUVÉE JOSEPH



CEPAGE

100% GAMAY NOIR

SOL

GALET, LIMON et SABLE.

VINIFICATION

Taille gobelet et culture raisonnée. Vendange manuelle au plus loin de la maturité. Vinification traditionnelle, en macération semi-carbonique, cuvaïson de 12 à 15 jours avec remontage, délestage et pigeage. Pressurage pneumatique

ELEVAGE

12 mois en fût de 3 à 6 vins pour minimiser le côté boisé. Afin de préserver tout son potentiel, il ne subit qu'une très douce filtration avant la mise en bouteille.

DEGUSTATION

- Œil : robe pourpre sombre
- Nez : racé, fines épices, touche torréfiée, fruits rouge
- Bouche : large, généreuse, fondue, concentrée, dynamisée par une élégante fraîcheur subtile minéralité en soutient. Cuvée luxueuse

A déguster avec un coq au vin (civet de sanglier, ragoût de mouton...), du fromage (reblochon, camembert affiné)
Des arômes intenses, du velours et de l'onctuosité en bouche : la vanille et le caramel se chamaillent avec les fruits noirs

GRAPE VARIETY

100% GAMAY NOIR

SOIL

BOULDER, SILT and SAND.

VINIFICATION

Goblet pruning. Manual harvest, traditional vinification with semi carbonic maceration with hilling up. Pneumatic press

AGEING

During 12 months in barrels. To preserve its potential, just a soft filtration before the bottling.

TASTING

- Colour: dark purple
- Nose: fine spices, roasted touch, red berries
- Palate: wide, generous, melted, concentrated, revitalized by a subtle freshness.

Luxurious vintage
Taste with a coq au vin (stew of wild boar, mutton stew), some cheese (reblochon, refined camembert cheese)
Intense aromas, velvet and unctuousness in mouth: the vanilla and the caramel quarrels with black fruits