



DOMAINE GAGET

MORGON CÔTE DU PY



CEPAGE

100% GAMAY NOIR

SOL

Cote au sud de la Côte du Py. SCHISTES ET PIERRE BLEUE.

VINIFICATION

Taille gobelet et culture raisonnée pour les vieilles vignes. Taille en éventail et enherbement sur les jeunes vignes. Vendange manuelle pour une vinification traditionnelle en macération semi-carbonique, cuvaision de 10 à 15 jours avec remontage, délestage et pigeage. Pressurage pneumatique

ELEVAGE

12 mois en foudre bois et 1/5 en fûts.

.DEGUSTATION

- Œil : robe pourpre soutenue, reflets violines
- Nez : fruits rouges et une jolie association animale-épicée-minérale.
- Bouche : attaque souple, belle bouche soyeuse, fondue, ample, gourmande. Netteté et naturel. Finale fraîche, épices, tabac.

A déguster sur des entrées (terrines de lièvre, tourte aux champignons), sur des plats (boeuf braisé, gratin d'andouillette, thon nappé à la moutarde, entrecôte) ou fromages.

GRAPE VARIETY

100% GAMAY NOIR

SOIL

Coast in the South of Côte du Puy. SCHISTS AND BLUE STONE.

VINIFICATION

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

AGEING

During 12 months in barrels

TASTING

- Colour: crimson
- Nose: red berries and an attractive animal association - spicy - mineral.
- Palate: supple, beautiful. Neatness and natural. Fresh finale, spices, tobacco.

Good with starters (terrines of hare, mushroom pie), on dishes (braised beef, cheese-topped dish of andouillette, tuna coated in the mustard, rib) or cheeses.