

CUVÉE PARCELLAIRE

Pierre Dupond

Morgon A.O.P.

Côte du Py

REGION

France / Bourgogne / Beaujolais

CEPAGE Gamay Noir

SUPERFICIE 4 hectares

DOMAINE

Famille historique de notre vignoble, nous commercialisons nos vins depuis 1860. Les générations successives ont contribué à asseoir la réputation des vins Pierre Dupond, aujourd'hui dégustés sur les meilleures tables du monde entier. Depuis toujours nous recherchons l'originalité et la typicité de chacun des terroirs dans le respect de la tradition.

SOL

Les vignes se situent sur la partie sud de la Côte du Py, sur des pierres bleues et des schistes. Les vignes sont d'environ 60 d'âge et produisent de petits raisins bien concentrés. Le climat "Côte du Py" est très qualitatif et est réputé pour sa structure et sa finesse.

VINIFICATION & ELEVAGE

La vendange est égrappée puis vinifiée à la bourguignonne avec des macérations longues de 20 jours environ. Élevage en cuve ciment pendant 15 mois avec une petite partie élevée en fûts.

NOTES DE DEGUSTATION

C'est avec une robe d'un rubis violacé éclatant que se présente ce vin. Le nez se distingue par une complexité remarquable : des notes de kirsch et de liqueur de framboise, une touche de fumée, des épices. La bouche est tendre avec des tanins fondus et une agréable sensation de rondeur. Là encore les arômes s'expriment avec élégance, intensité et surtout persistance en finale.

ACCORDS METS & VINS

Queue de boeuf, pot au feu et fromage type Epoisses.

VEGGIE : Chili végétarien.

TEMPERATURE DE SERVICE de 15 à 18 °C

GARDE de 2 à 5 ans.

RECOMPENSES

• Millésime 2019 - 92/100 Wine Enthusiast 2021



POINTS FORTS

- Climat le plus réputé sur l'Appellation Morgon
- Exposition plein Sud
- Vignes de 60 ans