

Morgon Cote de Py 2024

DOMEIN

Domaine Jean-Marc Burgaud (Morgon, Beaujolais) produceert sinds 1989 terroirgedreven wijnen van de gamaydruif. Met 17,5 hectare wijngaarden, voornamelijk in Morgon en deels in Lantignié, creëren de granietrijke bodems elegante wijnen met mineraliteit en diepgang. Burgaud's minimalistische aanpak benadrukt authenticiteit, wat resulteert in wereldwijd geprezen wijnen die uitblinken in precisie en balans. Als toonaangevend producent combineert het domein respect voor natuur en traditie met een focus op kwaliteit en elegantie.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

Indrukwekkend, volle Morgon van 65 jaar-oude gamaystokken op de ijzerrijke bodem van de Côte du Py-heuvel met aroma's van kirsch, kruiden, cassis en aardse tonen. De aanzet is silky met zachte tannines en een hoge smaakintensiteit. Deze wijn is gerijpt in gebruikte houten vaten en dat proef je. Dit is zoveel meer dan 'slechts' een fruitige beaujolais: het volle potentieel zal zich na 6-8 jaar flesrijping laten zien met de ontwikkeling van diepe, rijke aroma's. Voor wie 'm jong wil drinken is karafferen aan te raden.

DRUIVENRAS

Gamay

GASTRONOMIE

Entrecote, ribeye of stoofvlees met 'n rijke jus. Hertenbiefstuk met cranberrysaus. Eendenborstfilet met 'n glazuur van honing. Geroosterde paddenstoelen. Linzenstoofpot. Raratouille. Rijpe kazen zoals Reblochon, Saint-Nectaire of een milde Comté.



BEWAARTERMIJN 2026-2035+

LAND Frankrijk

STREEK Beaujolais

OOGSTJAAR 2024

INHOUD 0.75 L

DOMEIN Domaine Jean Marc Burgaud

ALCOHOL 13%

SMAAKPROFIEL Krachtig & Rijk