



Cuvée Judith Jonchier

Morgon 2005

Localisation:

Le Morgon est le deuxième cru en importance après le Brouilly.

Ces caractéristiques sont dues aux sols issus de la désagrégation de roches cristallines friables, essentiellement de schistes pyriteux, riches en oxyde de fer et un peu de manganèse.

La célèbre roche pourrie est une altération très avancée des schistes et de très anciennes roches éruptives de couleur bleu-vert qui confèrent aux Morgons des qualités particulières : on dit que les vins "morgonnent".

Élevage / Vinification:

La Cuvée Judith Jonchier a été élevée en cuve ciment.

Nous avons dans cette cuvée des vinifications semi carboniques typiquement Beaujolaises et des vinifications 100% égrappées de macérations plus longues.

Commentaires de dégustation:

Sa robe d'un rubis étincelant et intense laisse apparaître des reflets violacés.

Son nez est intense avec des arômes de myrtilles, de cassis, de chocolat et de pivoine .

Ce vin a une belle matière avec des tanins fondus et soyeux.

Le palais est racé structuré. Le terroir est bien présent.