ROUGE · RED

Morgon

Domaine des Grandes Vignes · Beaujolais · 2024



Appellation Area	Beaujolais
Millésime Vintage	2024
Cépages Grapes	Gamay
Alcool Alcohol	12.5%
Élevage Ageing	Plusieurs mois sur lies Several months on the lees
Garde Cellaring	4-6 ans 4-6 years
Service Serve at	14-16°
Labels Labels	AOP PDO

Dégustation Tasting notes

	FRANÇAIS	ENGLISH
Robe Colour	Grenat profond	Deep garnet
Nez Nose	Fraise, cassis, épices, pivoine	Strawberry, blackcurrant, spices, peony
Bouche Palate	Puissant, aromatique et structuré, belle longueur	Powerful, aromatic and structured, good length

En bref In short

FR

Un Morgon riche et charnu, qui gagne à prendre quelques années de bouteille.

EN

A rich, fleshy Morgon that rewards a few years in the bottle.

Accords mets et vins Food pairing

FR

Aiguillette de bœuf braisée sauce truffée, coq au vin, volaille rôtie, planche de charcuterie.

EN

Braised beef with truffle sauce, coq au vin, roast chicken, charcuterie board.

Morgon

Vigne et vinification Vineyard & winemaking

Vignes Vines	Gamay noir à jus blanc de 65 ans, sur 1,2 ha	65-year-old Gamay, on 1.2 ha
Sol Soil	Schistes granitiques décomposés	Decomposed granitic schist
Vendanges Harvest	Manuelles, triées avec soin	By hand, carefully sorted
Rendement Yield	52 hl/ha	52 hl/ha
Vinification Winemaking	Traditionnelle, en grappes entières	Traditional, whole bunches
Élevage Ageing	Plusieurs mois sur lies	Several months on the lees
Mise en bouteille Bottling	Au domaine	At the estate

Le domaine The estate

FR

Jean-Claude et Hervé Nesme, vignerons indépendants depuis quatre générations à Quincié-en-Beaujolais, récoltent, vinifient, élèvent et mettent en bouteille au domaine. Vendanges manuelles, macération semi-carbonique et élevage sur lies de plusieurs mois. Ils sont présents en Beaujolais-Villages et dans les crus Régnié, Brouilly, Côte de Brouilly, Morgon et Moulin-à-Vent.

EN

Jean-Claude and Hervé Nesme, independent winegrowers for four generations in Quincié-en-Beaujolais, harvest, vinify, age and bottle at the estate. Hand harvesting, semi-carbonic maceration and several months on the lees. They make Beaujolais-Villages and the crus Régnié, Brouilly, Côte de Brouilly, Morgon and Moulin-à-Vent.