



MAISON
Albert Brenot

DEPUIS 1849



Etendu sur 1079 hectares et localisé sur une seule commune (Villié-Morgon) ce cru se singularise. Vins aptes au vieillissement par nature, étalés sur les 5 climats de l'appellation, le gamay y engendre des vins généreux et fruités.



Gamay



Traditional. Manual Harvest-picking and maceration in thermo-controlled tanks during 10 days.



Elevage soigné en cuve inox pendant 11 mois.



Sols issus de la désagrégation de schistes à prédominance basique (oxyde de fer et manganèse) qui donnent ce style propre à l'appellation (on dit du vin qu'il « morgonne »).

DÉGUSTATION

Doté d'une robe à la couleur soutenue, c'est un vin généreux et vineux qui se dévoile une fois versé dans le verre. La bouche est tout de suite gourmande et dévoile des notes de fruits rouges sauvages (kirsch, fraise des bois, mûre). L'ensemble est soyeux sur le palais. Concentration et plaisir vont de pair sur des notes très légères de réglisse et de pruneau en finale.



À boire jeune ou à garder 5-7 ans.
Température de service : 13-14°C.



Il accompagne volontiers les charcuteries et les viandes rouges goûteuses (canard, agneau, un bon pot au feu ou un boudin aux pommes). Le coq au vin ou les plats à base de sauces au vin sont certainement les plus recommandés après quelques années. Cependant un camembert tout simple sera un bon moment garanti.