



Dominique Piron, 14^e génération de vignerons depuis Étienne Bailly (né en 1590), perpétue l'histoire familiale de Morgon. Spécialiste de l'appellation Morgon, il se consacre maintenant au Domaine du Vieux Bourg à Corcelles au cœur des crus du Beaujolais et aux 30 ha de vignes familiales. Avec son équipe, Dominique produit des vins rouges en Gamay (Morgon, Chénas, Régnié) et du chardonnay pour le Beaujolais Blanc.



MORGON

JAVERNIÈRES

CÉPAGE

100 % Gamay, Appellation d'Origine Protégée de France.

TERROIR

Sols de schistes et pierres bleues. Ce sont toutes des vieilles vignes, en moyenne, d'une soixantaine d'années.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vinifications traditionnelles. Egrappage partiel. Longues fermentations avec extractions douces. Élevage en cuves et foudres de chênes.

ACCORDS METS ET VINS

Cette cuvée provient du cœur de l'appellation, de la célèbre colline du Py, d'origine éruptive, remarquable par ses pierres bleues, donnant des vins épicés aux accents de griottes. Le Morgon est particulièrement apprécié avec les viandes rouges grillées, le canard ou le pigeon, ou les fromages de chèvre. Par sa souplesse, le Gamay se marie avec la plupart des cuisines du monde.

A consommer entre 16 et 18°.

MILLÉSIMES DISPONIBLES

Bouteille 75 cl : **2021 et 2022**

Magnum 150 cl : **2022**



La certification Haute Valeur Environnementale pour la culture de toutes nos vignes. Ce label HVE met en valeur la biodiversité et l'agroécologie. Il confirme simplement que l'entreprise est dans une démarche respect de la nature, des sols, de la faune et de la flore.