



*Domaine des Souchons*

NOTRE VIN EST NOTRE VIE  
— MORGON DEPUIS 1752 —

MORGON

« CLAUDE PILLET »



## HISTOIRE

Né en 1752, notre domaine est un des plus anciens de l'appellation et n'a cessé de s'agrandir depuis les années 50. C'est en 1985 que le domaine profita de la division de l'aire d'appellation du cru Morgon en 6 climats, dont la Côte du Py et Grands Cras pour assembler des vins de terroir, avec une identité propre. Serge avait à l'époque pris le relais de son grand-père Claude Pillet. C'est à son tour maintenant de passer le flambeau à Laurent, nouveau propriétaire du domaine, mais toujours en restant proche de l'équipe pour transmettre son savoir-faire. Le domaine est certifié Terra Vitis et HVE3.

## TERROIR ET VINIFICATION

Le terroir du Morgon est riche d'une multitude de sols. La volcanique Côte de Py apporte aux vins minéralité et fraîcheur. Grands Cras lui, offre un terroir difficile à décrire, «Ca Morgonne» comme ils disent dans le Beaujolais!

La vinification suit les traditions du Beaujolais avec une phase de fermentation douce. Cuvée Claude Pillet est un assemblage du meilleur des 45 parcelles du domaine, 45 pièces d'un puzzle gustatif.

## NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur rouge intense et nez franc légèrement épicé. En bouche, un vin très élégant à la texture douce et charnue et aux notes de kirsch et de fruits rouges.

## ACCORDS METS & VINS

La cuvée Claude Pillet peut tout à fait se marier avec de la viande rouge ou même du fromage. Parfait avec de la volaille, ce rouge se marie étonnamment avec les poissons blancs cuisinés comme la sole meunière.