



Domaine des Souchons

NOTRE VIN EST NOTRE VIE
— MORGON DEPUIS 1752 —

MORGON « VIEILLES VIGNES »

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

Pour nous l'objectif des mois de travail dans la vigne est la qualité du raisin au moment de la récolte manuelle. Les raisins arrivés à maturité ont une forte concentration en matières colorante et en arômes. Le domaine profite de sa localisation sur plusieurs terroirs, notamment Côte du Py, terroir volcanique et Grands Cras, terroir schisteux.

La vinification est traditionnelle mais avec une phase de fermentation longue permettant d'extraire l'intensité colorante et la palette aromatique.

NOTES DE DÉGUSTATION

Notre vin se compose d'une robe rouge sombre aux reflets grenat. Le nez est complexe, mûr, sur les fruits noirs et les épices douce. En bouche il se révèle souple et velouté, très élégant, offrant une palette aromatique large allant des fruits noirs, au lys, puis aux épices douces. La finale présente une pointe minérale.

ACCORDS METS & VINS

Idéal avec des volailles, viandes en sauces tel que le bœuf bourguignon et autres fromages à pâtes cuites.

