



Domaine des Souchons

NOTRE VIN EST NOTRE VIE
— MORGON DEPUIS 1752 —

MORGON « GRANDS CRAS »

HISTOIRE

Fier acteur du Cru Morgon depuis 1752, le Domaine des Souchons est l'un des plus anciens domaines de l'appellation. Nos vignes s'étendent sur 14 hectares divisés en plus de 40 parcelles, ce qui nous permet d'élaborer des cuvées au style inimitable imprégnés d'une diversité géologique propre à notre terroir. 6 générations de vignerons ont œuvré à sa réussite et à sa reconnaissance en travaillant la vigne avec passion et respect.

Certifié HVE3 et Terra Vitis, notre Domaine respecte les techniques ancestrales de vinification.

TERROIR ET VINIFICATION

Le climat Grands Cras se distingue par ses sols granitiques. Ces sols sont riches en manganèse et en oxydes de fer, ce qui confère aux vignes une minéralité distinctive et une complexité aromatique remarquable. Les vignes, âgées en moyenne de 60 ans, à une altitude moyenne de 260m, sur les contreforts sud et sud-est de la côte du Py, produisent des vins corsés avec des notes distinctives de kirsch.

Les conditions climatiques uniques de la région, avec des étés chauds et ensoleillés et des hivers doux, permettent aux raisins de mûrir lentement et de développer une concentration naturelle en saveurs. Les températures diurnes élevées combinées à des nuits fraîches favorisent une acidité équilibrée et une structure tannique élégante.

La vinification est traditionnelle mais avec une phase de fermentation douce permettant d'extraire toute l'intensité colorante et la palette aromatique. Notre cuvée Grands Cras est élevée partiellement en fûts de 400 litres, un contenant adapté aux crus du Beaujolais car il permet un fondu plus fin que les barriques classiques.

NOTES DE DÉGUSTATION

Notre Grands Cras se pare d'une belle teinte rubis. Le Morgon Grands Cras du Domaine des Souchons se distingue par son caractère expressif et sa complexité. Au nez, il dévoile des arômes intenses de fruits rouges mûrs tels que la cerise et la framboise, avec des notes subtiles de violette et d'épices douces. En bouche, il présente une texture soyeuse, des tanins fins et une belle persistance aromatique.

ACCORDS METS & VINS

Ce vin exprime pleinement l'identité du climat Grands Cras, avec son équilibre entre puissance et élégance. Il est idéal pour accompagner la gastronomie locale, des plats de volaille, des fromages affinés ou tout simplement pour être savouré seul, pour le plaisir de découvrir toutes les nuances qu'il offre.

