

Corcelette Domaine Chasselay

AOP Morgon 2019

Culture

Biologique

Cépages

100% Gamay

Service

13°

Alcool

14%



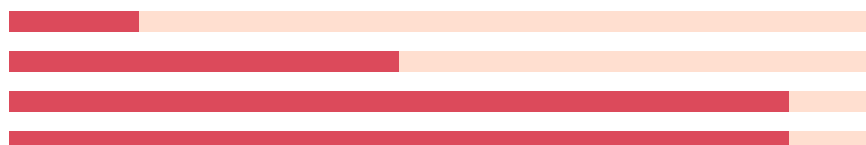
Rondouillard

Acidité

Amertume

Onctuosité

Intensité



Boisé

De garde

Grillé

Élégant

Service

L'accord parfait

Agneau, blanquette, filet de boeuf, gibier, fromages, grillades.

Le contre-pied facile

Apogée Garde

2025 2027

Dégustation



Oeil

Un 100% Gamay avec une robe pourpre, dense et brillante.



Nez

Au nez, on a une odeur de kirsch, de framboise et de groseille. Tout cela s'affine avec les années.



Bouche

La bouche est ronde et charnue, avec un boisé élégant.

Domaine Chasselay

« Si tu respectes la nature, elle te le rendra ». Voilà la philosophie de la famille Chasselay. C'est pourquoi le travail de la vigne et du vin s'appuie sur le respect de l'environnement. Jean-Gilles Chasselay cultive les vignes sans chimie de synthèse et réalise une vinification naturelle (sans sulfites ni intrants œnologiques). Le Domaine Chasselay s'étend sur 13 hectares, à Châtillon d'Azergues, en Côte de Brouilly et en Brouilly. Depuis quelques années, ils vinifient également les raisins de parcelles situées dans les crus de Côte de Brouilly, Morgon, Fleurie, Chénas et Moulin à Vent.

Pays

France

Région

Beaujolais



Appellation

AOP Morgon

Corcelette Domaine Chasselay

AOP Morgon 2019

Les alibis d'ouverture

Pourquoi toujours se restreindre?

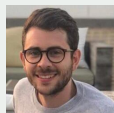
Ma soeur nous présente son nouveau projet

Que des restaurateurs dans la bande

L'avis de l'expert

Vineaste

« Si tu respectes la nature, elle te le rendra ». Voilà la philosophie du Domaine et de la famille Chasselay. Jean-Gilles Chasselay et sa famille cultivent les vignes sans chimie de synthèse et ils réalisent une vinification naturelle (sans sulfites ni intrants oenologiques). Qui dit haute gamme du Beaujolais, dit Morgon. Un 100% Gamay avec une robe pourpre, dense et brillante. Au nez, on a une odeur de kirsch, de framboise et de groseille. Tout cela s'affine avec les années. La bouche est ronde et charnue, avec un boisé élégant. Ce 100/100 Gamay nous a scotché et on parle ici à des grands amateurs de Bourgogne. C'est dire



Maxime

Expert Vineaste

Votre avis



Mots clés

Partagez-le
en ligne !

