

Morgon Aoc 2023 – G. Descombes



Nazione: Francia
Genere: Vino
Denominazione: Morgon AOC
Tipologia: Rosso
Vitigno: Gamay
Annata: 2023
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 12
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Gamay, fermentazione spontanea e macerazione semicarbonica. Affinamento per circa 6 mesi in legno piccolo e almeno 12 mesi di bottiglia.

Biologico e biodinamico non certificato.

Sentori chiave: Pesca, incenso e lavanda

Naso: complesso, fruttato, vegetale, speziato e floreale

Bocca: media struttura, profondo, beva fresca e minerale

Vista: Rosso rubino

Ci troviamo a vicini a Morgon, nel cuore del Beaujolais, dove l'uva principe è ovviamente il Gamay e i suoli prevalentemente granitici e argillosi conferiscono ai vini grande mineralità, tensione e complessità.

Il Gamay in questi territori perde l'animo spensierato, frivolo e superficiale dei canoni del Beaujolais Nouveau, assumendo un carattere serio, complesso e profondo, capace di esprimersi con grande

schiettezza in gioventù ma raggiungendo la sua forma migliore con qualche anno sulle spalle.

Qui Georges Descombes, membro non ufficiale della “Gang of Four” del Beaujolais (composta da Marcel Lapierre, Jean Foillard, Jean-Paul Thévenet e Guy Breton) fonda nel lontano 1988 il Domaine Descombes, dopo essere diventato amico e allievo dello stesso Lapierre.

Da subito l'intenzione è quella di far trasparire ed esprimere ogni terroir da cui provengono i suoi Gamay, sottolineando le differenze climatiche, territoriali e geologiche che contraddistinguono i vari appezzamenti, situati prevalentemente nei 15 ettari delle Appellation di Morgon, Brully, Regnie, Fleury e Sant Amour.

Inerbimento in vigna, nessun input chimico in fase di vinificazione, poca solforosa, macerazione semi-carbonica in fase pre-fermentativa, nessuna filtrazione e soste prolungate in bottiglia prima della messa in commercio sono gli elementi che caratterizzano la produzione di Georges.

Il Morgon è un Gamay proveniente dalle vigne più giovani situate nell'omonimo comune, dove vi è grande presenza di argilla e granito

Un'Appellation dà vita a vini strutturati, complessi, ricchi e longevi, un Gamay che si avvicina nell'eleganza e nel carattere ai grandi pinot neri della Cote d'Or.

Sorso minerale, fresco, in cui sveltano sentori di pesca, incenso, timo e lavanda.