



MORGON GRAND CRAS

DOMAINE JEAN-MARC BURGAUD

FRANCE, BEAUJOLAIS

Jean-Marc Burgaud crée son domaine en 1989 au cœur des crus du Beaujolais à environ 50 km de Lyon. L'exploitation compte 19 hectares sur trois appellations : Beaujolais Villages, Régnié et Morgon. Issu d'une famille de vigneron depuis plusieurs générations, Jean-Marc met toute sa passion dans ses vins pour nous offrir des cuvées qui ont du fruit à revendre, de l'élégance, mais aussi de la structure. Déguster une cuvée de Jean-Marc c'est croquer dans un fruit bien mûr tout en équilibre et en profondeur.

[Découvrez le Domaine Jean-Marc Burgaud](#)

DANS LA VIGNE

Culture: Raisonnée

Superficie totale: 19 hectares

Sol: Argileux

Encépagement: Gamay

Rendement: 50 hl/ha

Densité: 10000 pieds/ha

DANS LE CHAI

Vinification: Les vinifications sont traditionnelles; encuvage des raisins entiers en cuve béton, pas de levurage et fermentation semi-carbonique avec remontage des jus une fois par jour. Le temps de cuvaison dépend du millésime, du type de sol et de l'âge des vignes, et varie de 7 à 12 - 15 jours. Lors du décuvage, assemblage du vin de goutte et du vin de presse.

Élevage: 8-9 mois en cuve béton, légère filtration.

MODE D'EMPLOI

Service: 14-16°C

Potentiel de garde: 6-8 ans

Notes de dégustation: Le gamay dans sa plus pure expression! Robe exhibant une couleur rouge cerise de bonne intensité. Nez s'ouvrant sur des notes fruitées et florales. Ce rouge sec manifeste une vive acidité et est muni de tannins souples. Fidèle aux parfums perçus à l'olfaction, il s'affirme par des notes de fruits rouges et de pivoine. En bouche, sa texture ample se termine dans une finale assez soutenue.

À table avec: Aubergines parmigiana, boulette de dinde et sauce aux canneberges, agneau aux herbes.

La QV
5679 rue Fullum
Montréal (QC) H2G 2H6

info@laqv.ca