



# MORGON JAMES

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:** Roche décomposée au sommet du Py, issue de la dégradation des schistes, riche en oxyde de fer.

**Encépagement:** Gamay

**Vendange:** Manuelle

## DANS LE CHAI

**Vinification:** Traditionnelle avec macération des raisins entiers, semi-carbonique pendant 12 à 15 jours à 25/26°C.

**Élevage:** En fûts de chêne de 3 et 4 vins, pendant 12 mois. Mis en bouteilles en novembre.

## MODE D'EMPLOI

**Service:** 16-17°C

**Potentiel de garde:** 10 ans et plus

**Notes de dégustation:** Le nez est complexe et intense, sur les fruits rouges mûrs. En bouche, il est riche et structuré, sur la pruno rouge et la confiture de mûre. Mi-corsé et élégant, les tanins sont fins et l'acidité maîtrisée. Il est comparé après maturation en fûts de chêne avec les meilleurs Bourgognes. Morgon «Cote du Py » James n'existe que dans les meilleurs millésimes.

**À table avec:** À déguster sur des gibiers, des terrines, de l'agneau, des fromages...

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

[info@laqv.ca](mailto:info@laqv.ca)