Meo Godard Môrgon Cote du Py

Beaujolais - Frankrijk

Deze Morgon komt uit het beroemde Côte?du?Py gebied, gelegen op blauwe leisteen- en granietbodems. Het domein van Mee Godard omvat percelen van gemiddeld 65-70 jaar oud. Ze werkt biologisch en stapsgewijs over naar biodynamie, met alle druiven geoogst met de hand. De wijn wordt apart vergist per perceel, met zowel hele trossen als ontsteelde bessen, gevolgd door een lange maceratie van 16-20 dagen. Daarna rijpt de wijn 11 maanden in eiken vaten, foudre en demi-muids, en nog een korte periode op tank voor de fles. Het resultaat is een geconcentreerde maar elegante wijn, die kracht en structuur koppelt aan aroma's van zwarte bessen, viooltjes, salie en rokerige mineraliteit. Er is direct veel energie in het glas, maar ook finesse en spanning een pure expressie van de Côte?du?Py-terroir .



Proefnotitie

Neus van zwarte bes, bosbessen, viooltjes, drop en wilde kruiden. In de mond romig en stevig, met structuur, salie, mineralen en een lange afdronk die droog afsluit met zwarte kers en lichte kruidigheid

Drinken bij

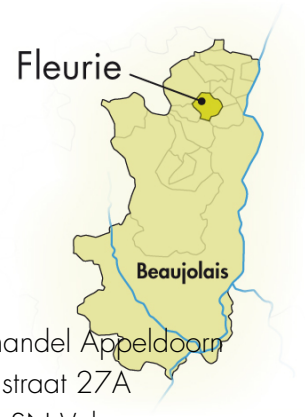
Eten met karakter past er goed bij: risotto met paddenstoelen, gegrild vlees, charcuterie of belegen kazen. Serveer op 14-16°C en decanteer kort voor optimale expressie.

Houdbaarheid

Stevig genoeg om jong te drinken, maar zal zeker in de fles blijven ontwikkelen. Afhankelijk van de jaargang kun je hem 5 tot 10 jaar bewaren. De afdronk en energie verbeteren verder met tijd in de kelder .

Druivenrassen

Gamay





Appeldoorn
Sinds 1897 in Wijnen en Gedistilleerd

Wijnhandel Appeldoorn
Emmastraat 27A
6881 SN Velp
026-3646873
www.appeldoorn.nl