



DOMAINE CHEYSSON



Nome: MORGON CUVÉE «LES DELYS»

Annata: 2024

Regione: BEAUJOLAIS

Denominazione: AOC MORGON

Colore: ROSSO

Vitigno: 100% GAMAY NOIR

Formati: 750 ml

Coltura: con oltre 150 anni di storia e una cantina risalente al XVII secolo, il Domaine Emile Cheysson è una delle aziende vitivinicole più autentiche del Beaujolais. Situato a Chiroubles, tra Mâcon e Villefranche-sur-Saône, il Domaine si estende su 26 ettari di vigneti nei cru Chiroubles e Beaujolais Blanc, coltivati con passione su terroir di eccellenza. Questo vino del **Domaine Jean Pierre Large** fa parte della selezione che M. Jean-Pierre Large, titolare del domaine Cheysson, propone ai suoi clienti al fine di comporre una gamma completa di Beaujolais. E' un domaine di famiglia ereditato dal nonno di JP Large, 2,5ha sui migliori pendii della AOC Morgon, nel lieu-dit «Les Délys». Un terroir d'eccezione, con un suolo di scisto granitico, con vigne che in parte hanno più di cent'anni,

In cantina: vinificazione tradizionale semi-carbonica, di circa 12 giorni con "pigeage" alla borgognona, con una diraspatura dal 25 al 50%. L'affinamento avviene in vasche d'acciaio per 6 mesi.

Caratteristiche: di colore rosso granato rivela la naso sentori di frutta rossa matura; al palato è "carnoso" seducente morbido e rotondo con tannini presenti ma elegantissimi.

Abbinamenti: ottimo in abbinamento a carni in umido, selvaggina, formaggi come il Taleggio, o formaggi d'alpeggio.

Servizio: 15-17 °C