Wijnfiche

Domaine Melinon - Les Charmes | Morgon
France (BEAUJOLAIS) — 2022

Domaine

Famille Mélinon

Fondé au XVIIIe siècle et transmis de génération en génération, ce domaine familial incarne l'essence même du Beaujolais. Il est situé dans le charmant lieu-dit Saint-Joseph, dans le village de Villié-Morgon. Héritier de huit générations, le domaine Melinon perpétue un savoir-faire ancestral et propose une palette variée de vins. Le domaine s'étend sur 18 hectares, dont 8 hectares sont dédiés au cru Morgon. Il comprend 1 hectare de cépages blancs et 17 hectares de cépages rouges. Aujourd'hui, il est dirigé par Gaétan Melinon, un jeune vigneron de moins de 30 ans, diplômé en viticulture et œnologie, qui allie tradition et expertise moderne.

Vinification

Macération semi-carbonique à basse température. Les raisins sont vendangés à la main et égrappés à 80 %. La fermentation est réalisée à l'aide de levures indigènes. Pendant la macération, des remontages et des pigeages sont régulièrement effectués afin d'extraire au mieux la couleur, les arômes, la structure et les tanins. La macération reste volontairement courte afin d'éviter une extraction excessive des tanins.

Dégustation

Morgon d'un rouge rubis profond, issu de vieilles vignes de Gamay plantées sur des sols granitiques et schisteux. Le nez intense révèle des arômes de cerises noires mûres, de mûres et de prunes, complétés par des notes florales et une subtile touche épicée. La bouche est puissante et concentrée, portée par des tanins veloutés, une belle fraîcheur minérale et une finale longue et élégante.

Mets adaptées

Volaille - grillé | Charcuterie | Fromage mi-dur | Viande de veau

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Gamay (100%)
Viticulture: Raisonnée
Stocker (années): + 5-7
Servir à: 14-16 °C
Profil de goût: Souple et juteux

