



RÉSERVE & SÉLECTION



Morgon les Charmes 2009

Domaine Jean Louis Tête

961185 (Produits Courants)

16,55\$

Depuis près d'un siècle au coeur du Beaujolais, la famille Tête a acquis une solide réputation aussi bien sur le plan de la dégustation que de l'élevage des vins. Elle possède de beaux vignobles situés dans les climats les plus réputés: en Beaujolais-Villages, le Château des Alouettes et le Domaine des Jumelles; dans l'appellation Régnié et l'appellation Moulin-à-vent, le Domaine Louis Tête.

Cette famille poursuit la tradition au sein de magnifiques caves voutées situées à Saint-Didier-sur-Beaujeu. Là, dans des foudres de chêne, sont élevés tous leurs crus, sélectionnés et assemblés après de nombreuses dégustations. Rien de surprenant à ce que la grande majorité de la clientèle des vins Louis Tête soit les meilleurs restaurants français.

Nom :	Morgon les Charmes
Appellation :	Morgon
Type de produit :	Vin rouge
Pays :	France
Région vinicole :	Bourgogne-Beaujolais
Nom du propriétaire :	
Géologie du sol :	Le sol est particulier, il est fait de schistes désagrégés et pyriteux.
Encépagement :	100% Gamay
Age moyen des vignes :	
Élevage :	En cuve et mise en bouteille dans le courant du mois de mars.
Production :	
Aspect visuel :	Ce vin affiche une robe soutenue aux reflets violacés.
Aspect olfactif :	Son nez déploie des arômes de baies sauvages et de cerise.
Aspect gustatif :	Pourvu de tannins soyeux, il est corsé et long en bouche.
Accord vin et mets :	Il fera honneur à un coq au vin ou à un foie de veau à la lyonnaise.
Conservation :	Prêt à boire, mais peut se conserver de 5 à 7 ans.

Sauf erreur, c'est le Morgon le moins cher de tous ceux disponibles à la SAQ présentement mais sûrement pas le moins intéressant. C'est un beaujolais franc et expressif, qui a plus de corps que de facilité et la plaisir qu'on a à le boire, le laissent croire. **1/2

Claude Langlois, Journal de Montréal