

## CHÂTEAU BELLEVUE MORGON CÔTE DU PY

BORGONHA/BEAUJOLAIS E MÂCONNAIS · FRANÇA

Com um nariz intenso, rico e complexo, este Morgon mostra notas de ameixa, amora e mirtilo, associadas a aromas picantes e cacau, tudo sobre um fundo levemente mentolado. No paladar é rico e concentrado, com taninos sedosos. O final é harmonioso e sobretudo persistente.



## CATEGORIA

Vinho

## TIPO

Tinto

## CLASSIFICAÇÃO

AOC Morgon Côte du Py - Cru du Beaujolais

## UVAS

Gamay Noir

## SAFRA

2019

## SOLO

Solo sobre alterita xistosa e solo de sopé de encosta, proveniente do cortejo de pierres bleues, rico em magnésio, argiloso e relativamente profundo.

## TEOR

ALCOÓLICO

14%

## SERVIÇO

15°C a 18°C

## DISPONÍVEL

750 ml

## HARMONIZAÇÃO

Carnes grelhadas, entrecôte ou pernil de cordeiro. Também combina com tatin de legumes e queijos maturados.

## VINIFICAÇÃO

- ◆ Desengace parcial, maceração longa de 30 dias em tanque de madeira. Envelhecimento sobre borras finas em grande foudre (tonel) de carvalho, por 18 meses.

## NOTAS DE PROVA

Cor: Robe granada escura, com reflexos violáceos, característica deste Morgon de caráter.

Aromas: Nariz intenso, rico e complexo, com notas de ameixa, amora e mirtilo, associadas a aromas especiados e de cacau, tudo sobre um fundo levemente mentolado.

Sabor: Boca rica e concentrada, com belos taninos sedosos. Final harmonioso, com aromas expressivos e, sobretudo, persistentes.