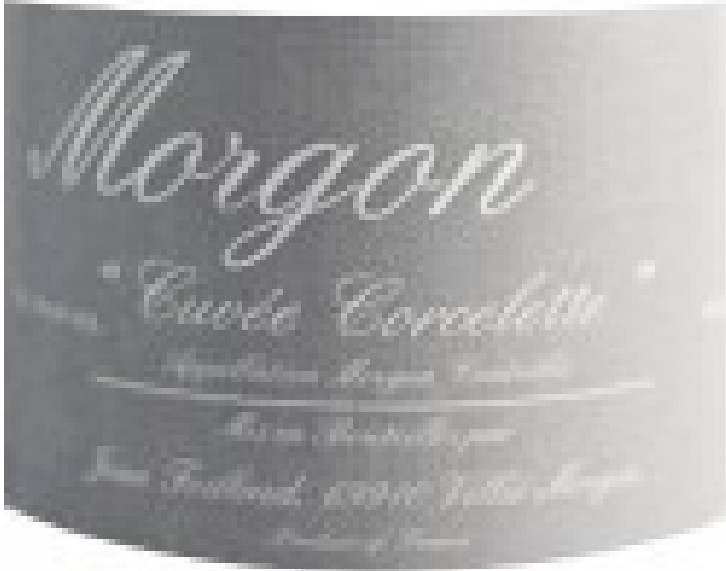


Domaine Jean Foillard Morgon "Corcelette" rouge 2016



Prix du produit :

25,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Jean FOILLARD

Millésime: 2016

Appellation: Morgon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Corcelette

Wine Advocate (Parker): 91/100

Cépage dominant: gamay

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE FOILLARD
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Jean Foillard Morgon "Corcelette" rouge 2016 :

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, septembre 2018) : 91/100. *The 2016 Morgon Corcelette was hit by April hail, but the wine has turned out very well indeed, offering up aromas of plums, cassis, cherries and subtle grilled meat. On the palate, it's medium to full-bodied, layered and elegant, with velvety tannins, good acids and a supple profile, with just a touch of chewy tannin to resolve on the back end. Drink 2018-2023.*

Robert Parker's Wine Advocate (Neal Martin, Aout 2017) : 90-92/100. *The 2016 Morgon Cuvee Corcelette was taken from barrel, and Alexandre Foillard told me that it is an approximation of the final blend. There is certainly plenty of fruit here: strawberry pastilles and raspberry, a simmering sense of exuberance. The palate is already supple in the mouth, well balanced with a live-wire, citrus-fresh, orange zest finish. Maybe it is too early to tell at this stage, although I do think that*

the challenges of the growing season might end up shaving away a little from final quality compared to other vintages. That should not detract this from becoming a very fine Corcelette. Drink 2019-2030.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Jean Foillard a vinifié son premier millésime en 1981 avec son père et s'établit en 1985. Depuis cette date son but s'est axé sur le travail de la vigne pour le plus grand respect du terroir et sur une vinification traditionnelle beaujolaise (macération carbonique) dans sa plus simple élaboration. Seul le raisin s'exprime.

Cépage : Gamay noir à jus blanc.

Sol : Le cru Morgon se divise en 6 climats orientés sud, sud-est, sur 1100 hectares : Grand Cras, Les charmes, Côte du Py, Corcelette, Les Micouds, et Douby. Les sols qui constituent le cru Morgon sont formés par la désagrégation de roches cristallines friables, riches en oxyde de fer et traversés de veines de manganèse, de schiste et de roche éruptive très ancienne appelée "la roche pourrie".

Climat Corcelette : sol de gré sablonneux, cette zone d'appellation se situe dans la partie nord du cru.

Elevage : en foudre de 30 HL, pas de SO2 et sur une période de 6 à 9 mois.

Mise en bouteille : pas de filtration, suivant les millésimes cette cuvée peut être légèrement sulfitée au soutirage.

Dégustation : le *Morgon* est caractérisé par ses arômes de fruits rouges. Le Corcelette offre des notes florales, sur la violette.

ATTENTION : la capsule de cette bouteille est en cire alimentaire. Pour l'ouvrir dans les meilleures conditions, enfoncez votre tire-bouchon directement au travers de la cire, et une fois qu'il est bien à fond dans le bouchon, tirez d'un coup sec (sans utiliser le levier si vous disposez d'un limonadier), bref, « à l'ancienne ». C'est ma meilleure façon d'éviter les « miettes » dans la bouteille !

Description brève du produit :

Un très beau climat de Morgon isolé dans une cuvée croquante et fruitée dès le début, qui gagne toutefois souvent à vieillir quelques années.