

DOMAINES ET SAVEURS COLLECTION

JEANNE MARIE DE CHAMPS

Château du Basty

MORGON

Rouge - Village

Présentation

Les vins Morgon du Château du Basty sont issus du climat des charmes. Vignes en coteaux, idéalement situées et exposées au soleil, qui donnent un vin qui offre une belle rondeur et de la puissance.

Couleur rouge intense.

Fruits rouges bien mures, compotes, notes d'épices.

Vin avec de l'amplitude, suave, belle longueur en bouche.

Accords: Plats en sauce, viande de boeuf, plat garnis, fromages, cuisine auvergnate, charcuterie.

Superficie : 0,5ha

Sols de granites

Altitude : 400 mètres

Cépage Gamay 100%

Densité : 9 000 pieds/Ha

Les vignes ont une moyenne d'âge 65 ans

Certifié en agriculture biologique par FRBIO15

Rendement de 40 Hl/Ha

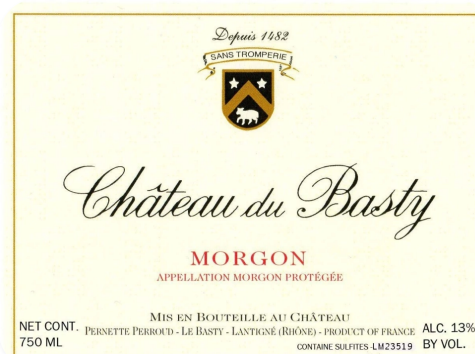
Vendange manuelle

Vinification typiquement beaujolaise, macération semi carbonique de 12 à 15 jours

Levures indigènes

Elevage en foudres

Mise en bouteille au domaine



CHÂTEAU DU BASTY

Histoire

Demeure Historique, le château du Basty appartient à la même famille depuis 1482. Les Varenards, Varenard de Billy, Rony et Perroud s'y installent successivement. Ce domaine au passé multiséculaire propose, en un site remarquable, des vins élaborés avec passion et exigence, selon un savoir faire précieux qui perdure depuis 15 générations, exprimant l'intemporalité de la production d'un terroir.

Vignes & Vins

Surface du Domaine
18 Hectares

Travail de la vigne
Agriculture biologique

Les plus du domaine
L'expérience, l'exposition et une forte pente en font un site naturel parmi les meilleurs de Lantignié.

En quelques mots
Plus de 500 ans dans la même famille, avec un travail de fourmis sur les coteaux très bien exposés de Lantignié.

Les vins

Gilles recherche le fruit mais aussi l'expression des terroirs de Beaujolais Lantignié et de Régnié.

Vinification

La vendange, exclusivement manuelle, permet la récolte de grappes entières et le tri des plus beaux raisins.

La vinification se fait de façon traditionnelle (fermentation avec macération carbonique, fermentation malolactique à 100% et utilisation de levures indigènes uniquement), suivi d'un élevage en cuve inox et en foudres de chêne en fonction des appellations.

