



## Côte du Py

**ORIGINE/ APPELLATION :** Beaujolais /AOC Morgon  
**CEPAGE :** 100% Gamay noir à jus blanc  
**TAILLE :** gobelet  
**DENSITE :** 8 000 à 10 000 pieds/ha  
**AGE MOYEN DES VIGNES :** plus de 55 ans  
**RENDEMENT MOYEN :** 40 - 45 hl/ha  
**VENDANGES :** manuelles

### CARACTERISTIQUES DU TERROIR :

Le sol est constitué d'anciennes roches volcaniques décomposées et de schistes friables.

Le Cru Morgon produit des vins riches, charnus et qui se bonifient avec le temps.

### NOTES DE DEGUSTATION :

Dominée par un chêne plusieurs fois centenaire, la Côte du Py est l'un des plus prestigieux climat du Cru Morgon.

Cette cuvée à la robe sombre, à des parfums de fruits noirs, de griottes et d'épices.

Structuré et fruité en bouche, il est à servir à 16 - 17 ° sur un onglet de bœuf, des gibiers. Garde de 5 à 10 ans.



Pardon & Fils La Chevalière 69430 Beaujeu - France  
Tél : 04 74 04 86 97 - Fax : 04 74 69 24 08 - e-mail : [contact@pardonetfils.com](mailto:contact@pardonetfils.com)  
[www.pardonetfils.com](http://www.pardonetfils.com)