



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



MORGON AOC « Côte de Granit », Domaine Flache-Sornay

Appellation : MORGON aoc

Cépage : 100% Gamay

Région : Le Beaujolais

Vinification : Vinification en cuves ciment. Une partie du vin est élevée pendant dix mois en foudre de 28 Hl, et le reste en barriques de chêne dont le fond et le dessus sont en bois neuf.

Garde : 5 à 10 ans

Dégustation : Vin rouge grenat soutenu, avec des reflets rouges, limpide, brillant, fluide. Vin aromatique, très fin, agréable, typé, élégant et complexe.

Accords : Viandes grillées, plats en sauce: boeuf, gibier, ...

Producteur : Le domaine Flache Sornay est une exploitation familiale d'une dizaine d'hectares. Transmis de génération en génération il est situé au coeur du cru Morgon. Corinne et Vincent Flache exploitent ce domaine depuis 2001 sur lequel sont produits deux appellations MORGON et BEAUJOLAIS, issues du cépage unique le Gamay noir à jus blanc. Nos vignes, bien exposées au soleil levant et au sud, sont entretenues toute l'année avec soin, nous pratiquons la lutte raisonnée et l'enherbement. L'âge moyen de notre vignoble est de 45 ans, mais les vignes les plus âgées datent de 1926. Chaque parcelle est cueillie manuellement à son optimum de maturité, les grappes entières sont ensuite vinifiées de façon traditionnelle. Nous privilégions des cuvaisons longues (10 à 15 jours), favorisant l'expression du terroir. Nos vins sont régulièrement médaillés aux concours des grands vins de France de Mâcon, et disposent d'une bonne aptitude au vieillissement.

1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine

Tél : 01.48.26.62.10 - Fax : 01.48.26.26.10

www.chais-saint-laurent.com - contact@chais-saint-laurent.com