



Domaine de la Bonne Tonne

Domaine Bonne Tonne, Morgon Cote du Py 2022

Marcel's topvin er hans Côte du Py, fra 65 år gamle vinstokke. Jordbunden er her domineret af skifer, og markerne ligger sydvendt i 320 m. højde. Vinifikationen sker på hele klaser, semi-maceration carbonique, og uden tilsætning af svovl. Der anvendes kun vildgær. Lagringen sker i 28 mdr. på egetræsfade. Et maskulint og relativt kraftfuldt udtryk af Gamay druen.

OM PRODUCENTEN

Marcel Grillet er 6. generation af familien, der laver vin i Morgon. For få år tilbage var Domainet relativt stort med mere end 10 hektar vinmarker. Men Marcel Grillet synes at arbejdet og måden at lave vin på, ikke var som han ville have det, og ikke som han kunne huske sine forældre lavede kvalitetsvin i Morgon. Derfor valgte han at sælge en stor del af jorden fra, og i stedet arbejde 100% økologisk. Samtidig udføres markarbejdet i dag med heste, og en omhu, der ikke lod sig gøre under større forhold. Domaine de la Bonne Tonne er i dag en ud af kun tre producenter på Morgon Côte du Py, der producerer certificeret økologisk, og snart også certificeret biodynamisk. Een af de andre producenter er navnkundige Marcel Lapierre. Domainet har været certificeret økologisk siden 2006.

OMRÅDE

Beaujolais

APPELLATION

Morgon

DYRKNING

Økologisk vin

JORDBUND

Skifer

DRUER

Gamay

GÆRING

Tank, semi -
maceration
carbonique

TYPE

Medium rødvin

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens