



Une diversité de terroirs, parmi les plus remarquables des crus du Beaujolais,
Une agronomie dans la biodiversité et le respect de la nature,
Des vinifications à la recherche de l'expression, de la rondeur et de la pureté,
Des vins de caractère avec une personnalité et de l'élégance..

MORGON

La Chanais

Appellation Origine Protégée

Morgon La Chanais est un assemblage des différents terroirs de l'appellation Morgon. Un léger tri ainsi qu'un égrappage partiel ont lieu après des vendanges manuelles. S'ensuit une fermentation de 15 à 18 jours avec des pigeages et des remontages réguliers. 2020 est un millésime solaire. Pour profiter de tous ses arômes, dégustez-le entre sa 3ème et sa 5ème année.



100% Gamay



Sous-sol de roches pourries riche en oxyde de fer et schiste



Elevage en cuves béton et partiellement en foudres



Un vin frais, équilibré et fruité aux tanins veloutés



Salade de gésiers, Grillades, Saumon grillé, Brie



Concours Général Agricole 2022 : Médaille de Bronze

James Suckling : 92/100

2015 : Top 100 Wine Spectator

Maison Piron 1216 Route du Cru - Morgon 69910 Villié-Morgon

Tel : 33 (0) 474 69 10 20 Contact : piron@maison-piron.fr - www.domaines-piron.fr