

Domaine de Zélicourt

Région Viticole du Beaujolais - Cru Morgon



Les Clés du Domaine

Le Domaine de Zélicourt, propriété familiale depuis plusieurs générations compte onze d'hectares de vignes en production sur les meilleurs terrains du cru Morgon et notamment sur la fameuse colline du Py, célèbre à la fois par son terroir et par la qualité des vins qui en sont issus.

Les vendanges au Domaine sont effectuées à la main, dans le respect de la tradition beaujolaise. Il en est de même pour la vinification qui est conduite en grappes entières, après une sélection très rigoureuse.

La cuvaison (12 à 14 jours) permet d'obtenir un vin racé, structuré doté d'une grande typicité.

L'élevage en fûts de chêne dont la durée varie de 9 à 12 mois favorise un affinage du vin en assurant une oxydation ménagée au travers du bois.

Appellation : Morgon
Cépage : Gamay

Elevage : Fûts de chêne
Embouteillage : A la propriété

Commercialisation : Caveau de dégustation – Ventes France et Export
Conditionnement : Bouteilles ou Magnums cirés
Conservation : Vin de garde / de 5 à 20 ans selon les millésimes

Superficie	→	11 hectares
Age moyen vignes	→	45 ans
Densité de plantation	→	10 000 pieds / hectare
Rendement	→	50 hl / hectare
Production	→	40 000 bouteilles
Millésimes	→	1999 – 2002
	→	2004 – 2005

Les Millésimes en cours de Commercialisation

Le Morgon est l'un des crus les plus connus du Beaujolais. Il s'étend sur près de 1200 hectares et doit sa spécificité à l'association de son cépage, le gamay noir à jus blanc, et de son terroir de schistes granitiques décomposés.

Millésime 1999

Belle robe limpide avec des reflets couleur prune.
Nez évoque des fruits mûrs- Arômes de pruneaux et kirsch.
Bouche avec beaucoup de gras et de finesse
Potentiel de garde : 2008 - 2010

Millésime 2002

Robe pourpre avec des reflets rubis.
Nez élégant avec des notes minérales et fruitées (cassis, mûre).
Bouche ample et longue – Tanins soyeux
Potentiel de garde : 2008 - 2010

Millésime 2004

Robe rubis
Nez friand – Arômes de fruits rouges – Notes poivrées.
Bouche souple et ronde.
Potentiel de garde : 2010 - 2012

Millésime 2005 - Or

Robe rouge rubis intense
Nez puissant – Arômes de fruits frais (raisin – fruits rouges) et arômes de fruits à noyaux (prune, griotte)
Bouche ample et structurée développant une minéralité importante.
Potentiel de garde : 2015 - 2020

Nous Contacter



Domaine de Zélicourt

Le Brye

69910 Villié-Morgon

Tel : +33 (0) 474 042 270

E-mail : gfadezelicourt@aol.com

