

Morgon

MORGON

INFORMATION

Appellation : MORGON

Cépage : GAMAY

Alcool : 13°

Certification : Hautes valeurs environnementales HV 3

VINIFICATION

Méthode : Issu de vendanges manuelles afin de conserver l'intégrité des grappes lors de la vinification. La vinification reste traditionnelle avec une durée moyenne de cuvaison de 12 jours.

CONDITIONNEMENT

Format : 75cl

Unité de vente : Cart 6 bt



TERROIR

Région Viticole : 1 Ha sur commune de Villié Morgon

Surface : 1 Ha sur 35 Ha

Type de sol : granitique

Climat : climat adossé aux côteaux du cru Fleurie

DÉGUSTATION

Œil : Robe d'une belle couleur rubis rouge grenat avec des reflets ambrés

Nez : nez complexe avec des arômes de cassis, framboises, groseilles et griottes

Bouche : Vin corsé et harmonieux, tannique. Il dévoile des arômes vanillés où se mêlent également des parfums de cerises et pruneaux

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 12 - 13°c

Accords mets et vins : Il s'accorde aussi bien à l'apéritif qu'accompagnant un plat en sauce, un gibier, une viande blanche. Fortement apprécié en complément d'un plateau de divers fromages.

Garde : Vin à déguster et apprécier dès aujourd'hui. Vous pouvez conserver les bouteilles couchées entre 5 et 7 ans à l'abri de la lumière

