

MORGON 2023

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

TERROIR

Cépage : 100% Gamay
Terroir : Sols de graves- argile
Vignes de 50 ans d'âge moyen
Densité de plantation : 6000-8000 pieds/Ha

VINIFICATION

Vendanges manuelles
Egrappage entre 80 à 100 %
Cuvaïson 12-15 jours

VITICULTURE

Vin en dernière année de conversion vers
l'Agriculture Biologique

DÉGUSTATION ET CONSERVATION

Vin charnu et généreux, à la robe grenat
profond. Il exhale des arômes de fruits noirs.
Une matière concentrée, ce vin complexe
et puissant mérite de prendre un peu
d'âge.

ALLIANCE METS/VIN

Viandes rouges, viandes en sauce,
fromages.

SERVICE

16-18°

A boire dans les 10 ans

