



Morgon Douby AOC

Le plus tendre de nos Morgon

Cépage : Gamay Noir à Jus Blanc

La parcelle :

Deux parcelles de 1,30 hectares sur le climat « Douby » traversé par le ruisseau du même nom.

Exposition Est à Sud-Est, 280 mètres d'altitude. Sol de granite très altéré.

10 000 pieds par hectare, taille courte en gobelet traditionnel.

Production maximale de 6000 bouteilles par millésime.

Vinification :

Récolte manuelle avec tri sévère.

Température de fermentation 28-32° C

Macération de 10 à 12 jours

Elevage en cuves 10 mois

Dégustation :

Robe rubis profond. Au nez, des arômes de petits fruits rouges : groseille, framboise, fraise. Bouche ronde sur des tanins soyeux, tendre et présentant une belle harmonie.

Potentiel de garde de 6 à 8 ans.

Servir entre 16 et 18°C.

Accords mets vins :

Accompagne des terrines de foies, terrine de lapin, cochon de lait au four, un risotto de cèpes...

