



Morgon Les Charmes AOC

Le fruit d'un Beaujolais et le charme d'un Bourgogne

Cépage : Gamay Noir à Jus Blanc

La parcelle :

«Les Charmes» climat réputé de l'appellation Morgon
2,90 hectares répartis sur 3 parcelles.

Exposition Sud-Est. Altitude moyenne de 320 mètres. Sol
caillouteux d'alluvions anciens.

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

Vinification :

Récolte manuelle avec tri sévère.

Température de fermentation 28-32° C

Macération de 10 à 12 jours

Pigeage et délestage pour obtenir une expression optimale du
terroir.

Elevage en cuves 9 mois

Dégustation :

Robe pourpre. Au nez, des arômes de fruits mûrs à noyaux et de
kirch. Bouche charnue et puissante. Demande quelques années
pour être à son apogée.

Potentiel de garde de 8 à 10 ans.

Servir entre 16 et 18°C.

Accords mets vins :

Accompagne des viandes rouges ou en sauce, des petits gibiers,
un plateau de fromages de chèvres.

