



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
Une Parcelle de 0,44 hectares exposée 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 15 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.



Jean-Guillaume Passot – 2764 Voie Romaine - FR 69910 VILLIE-MORGON
Tél : 33-(0)6-72-04-98-57 Email : contact@passotcollonge.fr Site : www.passotcollonge.fr
N° TVA : 0B484273834 ACCISE : FR 006537E5181 SIRET : 48427383400024

