Domaine Guillot - Gonin

FICHE TECHNIQUE

Morgon

Jean-Philippe Guillot

Appellation Morgon Contrôlée · Cru du Beaujolais · Vin rouge



DEGRÉ	SERVICE	GARDE
13 % vol.	16 °C	10 ans

Le vin

CÉPAGE	Gamay
TERROIR	Granite et schistes altérés
SITUATION	Au nord-est du village de Villié-Morgon
ORIGINE	Assemblage de parcelles des climats Douby, Les Micouds et Corcelette
VENDANGES	Manuelles
VINIFICATION	Raisins macérés en cuve
ÉLEVAGE	9 mois en cuve

Dégustation

Robe Grenat soutenu et intense.

Nez Poivré, aux notes de pêche, de prune et de cerise.

Bouche Puissante et bien équilibrée, avec une finale soyeuse.

Accords mets-vins

Un vin pour toutes les occasions. Dans sa jeunesse, il accompagne subtilement les plats épicés, les grillades, les viandes rouges et blanches et les volailles rôties.

4305 Voie Romaine, 69910 Villié-Morgon, France • contact@domaine-guillot-gonin.fr • domaine-guillot-gonin.fr