Domaine Guillot - Gonin

FICHE TECHNIQUE

Morgon

La Benoite

Appellation Morgon Contrôlée · Cru du Beaujolais · Vin rouge élevé en fût de chêne



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

Le vin

CÉPAGE	Gamay
TERROIR	Granite et schistes altérés
SITUATION	À l'ouest du cru Morgon, au sud de la voie romaine qui mène au hameau Saint-Joseph
ORIGINE	Une parcelle du climat Les Charmes
VENDANGES	Manuelles
VINIFICATION	Raisins macérés en cuve
ÉLEVAGE	12 mois en fût de chêne

Dégustation

Robe Rouge mat légèrement tuilé.

Nez Arômes de kirsch.

Bouche Ronde, pour une finale soyeuse.

Accords mets-vins

Délicieux avec toutes les volailles et les viandes en sauce ; convient avec tous les fromages.

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