Domaine Guillot - Gonin

FICHE TECHNIQUE

Morgon

Les Charmes N°1

Appellation Morgon Contrôlée · Cru du Beaujolais · Vin rouge

SANS SULFITES AJOUTÉS



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, de part et d'autre de la voie romaine qui mène au hameau Saint-Joseph
ORIGINE	Deux parcelles du climat Les Charmes
VENDANGES	Manuelles
VINIFICATION	Raisins macérés en cuve, sans sulfites ajoutés
ÉLEVAGE	9 mois en cuve

Dégustation

Robe Grenat soutenu.

Nez Tout en finesse, aux arômes mêlés de fruits rouges et noirs.

Bouche Puissante tout en étant bien équilibrée, pour une finale soyeuse.

Accords mets-vins

Toutes les volailles, les viandes en sauce et les fromages (chèvre, Brie…).

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