Domaine Guillot - Gonin

FICHE TECHNIQUE

Morgon

Les Grands Cras

Appellation Morgon Contrôlée · Cru du Beaujolais · Vin rouge



DEGRÉ	SERVICE	GARDE
13 % vol.	16 °C	12 ans

Le vin

CÉPAGE	Gamay
TERROIR	Granite et schistes altérés
SITUATION	Au sud du cru Morgon, en bas du hameau de Morgon
ORIGINE	Quatre parcelles de très vieilles vignes en climat Les Grands Cras, taille gobelet
VENDANGES	Manuelles
VINIFICATION	Raisins macérés en cuve
ÉLEVAGE	15 mois en cuve

Dégustation

Robe Belle robe pourpre.

Nez Arômes de violette et de fruits rouges.

Bouche Charpentée, charnue et généreuse : typique du cru Morgon.

Accords mets-vins

Gibiers rôtis, volailles et viandes rouges. En vieillissant, il s'accommode très bien des fromages à pâte molle (Époisses, Brillat-Savarin…).

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