

# MORGON JEAN PHILIPPE GUILLOT

---

## BEAUJOLAIS



Géographie :

Au Nord-Est du village de Villié Morgon

Terroir :

Granite et schistes altérés.

Cépage :

Gamay

Couleur :

Rouge

Degré :

13 % vol.

Vinification :

Récolte manuelle, raisins macérés en cuve.

Dégustation :

16°, d'une robe grenat soutenue, d'un nez poivré aux nuances de fruits à noyaux tels que pêche, prune mais aussi cerise. Ce morgon se révèle puissant en bouche tout en étant bien équilibré, pour une finale soyeuse.

Accompagnement :

S'adapte à toutes circonstances, dans ses premières années il accompagne subtilement les plats épicés, barbecues, les viandes rouges et blanches ou les volailles rôties. Plus vieux, les plateaux de fromages lui iront comme un gant.