

MORGON "NATURE" LES CHARMES

BEAUJOLAIS



Géographie :

Situé à l'Ouest du cru Morgon, au sud de la voie romaine qui conduit au hameau Saint Joseph.

Terroir :

Granite et schistes altérés.

Cépage :

Gamay

Couleur :

Rouge

Degré :

13 % vol.

Vinification :

Récolte manuelle, raisins macérés en cuve.

Dégustation :

16°, robe grenat très soutenue, tout en finesse, arômes intenses de fruits rouges et noirs mêlés, et une finale en bouche suave et très fruitée. Pour cette cuvée nature, sans sulfites ajoutés, les levures indigènes ont opéré leurs transformations successives, dans le but d'obtenir une vinification longue, calme et stylée, et ainsi permettre au vin de développer toute l'expression de son terroir. Cette cuvée authentique est fragile, prenez-en le plus grand soin!

Accompagnement :

Il accompagne délicieusement toutes les volailles, les viandes en sauce, barbecues et les fromages.