



AOC Morgon Les Charmes



Vin Biologique certifié FR-BIO-01



Le Vignoble :

Appellation : AOC Morgon
Superficie: 12 Ha
Encépagement : Gamay noir à jus blanc.

Terroir :

Sol : granitique.
Culture biologique avec labours des sols, pas d'engrais chimique, ni herbicide, ni pesticide. Vendange manuelle.

Vinification :

Vendange égrappée suivie d'une macération de 15 jours en cuves béton brut. Fermentation naturelle, sans levure chimique. Elevage en partie en cuve, le reste en demi-muids de plusieurs vins pendant 6 mois.
Degrés d'Alcool : 12.5°

.Dégustation :

L'œil : robe rubis superbe, éclatante.
Le nez : Etincelant sur de délicates notes florales (pivoine, rose) sur un fruit frais et revigorant.
La bouche : tanins croquants et fins. La fin de bouche offre une grande et fraîche netteté aromatique.

Température de dégustation et Alliance

A servir à 15- 16°C.

Suggestion culinaire : Rôti de porc, de volailles ou encore des fromages affinés. Se marie très bien avec le tartare de bœuf, la bavette à l'échalote.

Conservation :

Peut se conserver 4 à 5 ans

