



VIGNOBLE

Cépage : Gamay

Age : + de 50 ans

Sol : Schistes, Oxydes
de Fer et Manganèse
Taille : Gobelet

Toutes nos vignes sont conduites en agriculture raisonnée afin de préserver notre belle région et ses multiples terroirs.

VINIFICATION

Vendanges : Manuelles avec tri sélectif à la parcelle.

Cuaison : Traditionnelle semi-carbonique longue de 12 à 14 jours avec maîtrise des températures.

Elevage : 5 mois en cuve inox.

DÉGUSTATION

Robe : Grenat aux reflets pourpres.

Nez : Notes de noyau de cerise, parfums de fleurs (iris, pivoine).

Bouche : Fruits confits comme le kirsch, des notes de groseilles, de mûres et de sous-bois.

Un Morgon fin et élégant

SERVICE

16–18 C. A déguster sur une oie rôtie et pommes aux aïelles, mais aussi sur un canard à l'orange accompagné de topinambours en rondelles sautés à la poêle.

Garde : 4 à 6 ans

