

Morgon



Issu de 2 climats différents, ce qui lui apporte toute cette complexité



Vinification : macération en grappe entière, levures indigènes, élevage en cuve



Robe rubis intense, nette et brillante



Arômes fins et subtils, évoquant la griotte, le kirsch, la violette et quelques notes de minéralité



Vin structuré et charpenté



Tanins généreux et persistants



Idée d'association culinaire : Moelleux au chocolat noir amer / Tourte de gibier, sauce poivrade / Belle côte de veau poêlée et girolles



Température de dégustation : 14/15°C



Potentiel de garde : 5 ans



Production annuelle : 4000 bouteilles

