

Morgon « Côte du Py »



Vin issu du terroir de la Côte du Py, dont le sol est constitué d'anciennes roches volcaniques, de schistes friables et riches en oxyde de fer



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



Robe rouge grenat soutenu aux reflets violines



Arômes de cassis, poivre noir, pivoine, kirsch et quelques notes épicées



Bouche ample, généreuse et marquée par des tanins fermes et longs



Idée d'association culinaire : Foie gras d'oie chaud et chutney de figues / Filet de biche rôti, pommes confites et jus aux fèves de tonka



Température de dégustation : 15/16°C



Potentiel de garde : 7 ans



Production annuelle : 12000 bouteilles

