

# MORGON



## VIGNE

### Terroir & exposition

Les vignes sont plantées sur un sol schiste.

### Age moyen des vignes

Les parcelles sont âgées d'environ 50 ans.

## ELABORATION

Les raisins sont récoltés manuellement à maturité optimale afin d'obtenir le meilleur équilibre. Ensuite, se déroule l'étape de macération et fermentation. Nous pratiquons une macération semi-carbonique de 10 à 12 jours avec maîtrise des températures. La totalité est vinifiée et élevée en cuve inox thermo-réguler.

## DEGUSTATION & SERVICE

### DEGUSTATION

Il offre au regard une robe brillante, pourpre, avec des reflets violacé. Son bouquet évoque les fruits noirs, épicés, mais également des notes de réglisse et de miel. La structure est charpentée et harmonieuse sur une rondeur gourmande.

### ACCORDS

Ce Morgon s'accorde parfaitement avec un médaillon de veau, mais aussi sur un canard à l'orange accompagné de topinambour en rondelles sautés à la poêle.

### TEMPERATURE DE SERVICE

14 à 16°C



13.5% vol



Gamay



100% cuve Inox



4 à 6 ans