

LES CRUS DU BEAUJOLAIS

Morgon

Douby



Dégustation :

Le Morgon est un vin charpenté, harmonieux avec une note de kirsch. Riche en fruits avec une belle longueur en bouche qui le fait "morgonner".

Accords Mets/Vins :

Il se déguste avec de la côte de bœuf, de la viande en sauce et des fromages.

Vinification :

Traditionnelle beaujolaise, semi-carbonique

Appellation	Morgon
Cuvée	Douby
Superficie	1 ha
Âge des vignes	De 40 à 70 ans
Densité de plantation	10 000 pieds / ha
Nature du sol	Roche désagrégée, schiste et manganèse
Cépage	Gamay Noir à Jus Blanc
Rendement moyen	50 hl / ha
Vendanges	Manuelles



HVE - Haute Valeur
Environnementale



En conversion BIO