

LES CRUS DU BEAUJOLAIS

Morgon

Les Grands Cras



Dégustation :

Le Morgon est un vin charpenté, harmonieux avec une note de fruit à noyau (cerise, pêche, prune). Tanin riche et puissant tout en rondeur avec une légère note final de minéralité. Une belle longueur en bouche qui le fait "morgonner"

Accords Mets/Vins :

Viande rouge, gibier, canard et fromages.

Vinification :

Vinification traditionnelle beaujolaise, semi-carbonique, grappes entières avec pigeage et délestage

Appellation	Morgon
Cuvée	Les Grands Cras
Superficie	1.20 ha
Âge des vignes	40 à 70 ans
Densité de plantation	10 000 pieds / ha
Nature du sol	Roches désagrégée, manganèse et schiste
Cépage	Gamay Noir à Jus Blanc
Rendement moyen	50 hl / ha
Vendanges	Manuelles



HVE - Haute Valeur
Environnementale



En conversion BIO