Domaine RUET
Depuis 1926

NOS VINS TRADITIONNELS

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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. L'alcool ne doit pas être consommé par les femmes enceintes. La vente d'alcool est interdite au mineurs de moins de 18 ans.
"Voujon" - 69220 Cercié-en-Beaujolais - France - Téléphone : 04 74 66 85 00
E-mail : contact@ruet-beaujolais.fr - www.ruet-beaujolais.fr