Domaine RUET
Depuis 1926

LES CRUS DU BEAUJOLAIS

Morgon Versant sud de la côte du Py

L'Evêque

Dégustation :

Morgon est riche avec des tanins fins. En bouche, on retrouve des fruits des bois, poivre, épice, une note finale ronde et fraîche.

Accords Mets/Vins :

Viande rouge, gibier, canard et fromages

Vinification :

Traditionnelle beaujolaise, semi-carbonique, fin d'alcoolique

Appellation	Morgon
Cuvée	L'Evêque
Superficie	0.40 ha
Âge des vignes	60 à 65 ans
Densité de plantation	10 000 pieds / ha
Nature du sol	Roche désagrégée, manganèse et schiste
Cépage	Gamay Noir à Jus Blanc
Rendement moyen	35 hl / ha
Vendanges	Manuelles

HVE - Haute Valeur Environnementale

CAB En conversion BIO

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