

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



En conversion BIO