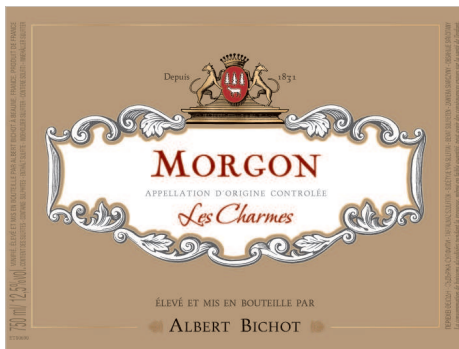


MORGON "LES CHARMES"



Beaujolais

La vigne :
 Sols granitiques
 (arènes granitiques et
 schistes friables)

Gamay

Vinification :
 Cuves inox thermorégulées
 10 jours

AOC Village

Elevage :
 50 % en fûts de 350L
 50 % en cuves
 10 à 12 mois

Situé à l'ouest du hameau de Morgon, dans la partie la plus méridionale de l'appellation, le vignoble se présente en coteau de pente douce, d'exposition Sud-Est, et d'altitude comprise entre 350 et 400 mètres. Le sol, marqué par l'érosion, très caillouteux, confère au Morgon "Les Charmes" le fruité charnu des grands Beaujolais, et la riche et fine expression propre aux vins de Bourgogne.

Dégustation

On retrouve au nez des notes de confiture, avec des nuances épicées, un fumé présent mais discret. Sa structure est tannique, enveloppée, sur une trame légèrement calcaire. En bouche, ce vin présente un beau volume, de la chair et une agréable persistance.

Accords mets/vins

Notre Morgon "Les Charmes" s'accordera parfaitement avec les viandes grillées et les assiettes de charcuterie. En fin de repas, orientez-vous vers des fromages fins et fruités.

Service et garde

A servir entre 12 et 13°C.

Vous pouvez consommer ce vin dans sa jeunesse ou le laisser vieillir entre 3 et 5 ans voire plus.