

MORGON « Les Charmes »

Cépage :

100% gamay.

Certification :

HVE3.

Terroir :

Sol pauvre, acide, sur granite de décomposition avec filon de schiste à manganèse.

Les parcelles sont en exposition sud, altitude moyenne de 300 mètres.

Vignoble :

âge moyen des vignes 50 ans, taille en gobelet traditionnel, enherbement partiel.

Vendange :

Récolte manuelle 100% à pleine maturité.

Vinification:

Vendange égrappée au 2/3, fermentation en cuve de 10 à 12 jours avec remontages et délestages.

Vin:

Ce vin présente une robe pourpre soutenue. Des arômes de fruits noirs caractérisent le nez avec beaucoup de fraîcheur et de subtilités avec quelques notes épicées. Bouche fruité et légère avec des tanins fondus et bien mûrs

Accompagnement :

Equilibré, on appréciera ce vin avec des plats épicés tels que des tajines d'agneau

Potentiel de garde:

5 à 8 ans

