



MORGON Vin Biologique



CEPAGE

100 % Gamay

SOL

Schistes friables

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendange manuelle.

Maceration pré-fermentaire et fermentation alcoolique contrôlée. 1 mois de macération et décuvage et mise en bouteille des jus de coulée. Elevage 4 mois en fût de chêne français.

DEGUSTATION

- Œil : Couleur soutenue à la robe rouge foncée
 - Nez : Vin au bouquet intense, frais et fruits rouges mûrs, fraise et framboise.
 - Bouche : En bouche, l'attaque laisse apparaître des tanins ronds et une belle tension, vin très équilibré.
- Compagnon idéal de bœuf à la sauce.

GRAPE VARIETY

100% Gamay

SOIL

Friable schists

VINIFICATION / AGEING

Hand harvest.

Maceration before fermentation and controlled alcoholic fermentation. 1 month of maceration and devating and bottling of juices. Ageing during 4 months in French oak barrel.

TASTING

- Colour : Deep colour with dark red dress
 - Nose : Wine with an intense, fresh bouquet and ripe red berries, strawberry and raspberry.
 - Mouth : In mouth, the attack lets appear round tannins and beautiful tension, very well-balanced wine.
- Perfect with beef with sauce.