



MORGON

LA CROIX

MISE PROPRIÉTÉ



Origine : France
Appellation : AOP MORGON
Millésime : 2022
Cépage(s) : GAMAY 100%

PRESENTATION :

Il s'agit sans conteste d'un des crus les plus célèbres du Beaujolais !

Les parcelles de vignes de 60 ans de la propriété se situent exclusivement sur la commune de Villié -Morgon .

Il est à noter que l'appellation Morgon date de 1936 .

Terroir : Sols schisteux et de roches éruptives très anciennes.
Vinification : Mise en cuve en grappes entières – macération carbonique : +/- 10 jours .
Élevage : En cuve inox.

NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : Rouge grenat.
Nez : Le nez mêle des parfums de fruits rouges et noirs à dominante de cassis (superbe) .
Bouche : Sa bouche ample , montre des arômes de fruits noirs, c'est un vin au corps viril, qui se bonifie en cave.

Suggestions gourmandes :

En apéro , avec une raclette , la fondue Bourguignonne , des brochettes de bœuf , un gâteau d'aubergines.

Coup de cœur : avec des cailles farcies aux morilles .

Prowines

Belgium



+ 32 495 82 06 82 - E-mail info@prowines.be www.prowines.be