

# MORGON

\mɔʁ.gɔ̃\

LA CROIX

2024

L'appellation Morgon est une des plus grandes du Beaujolais. Issu d'un terroir particulier constitué de roches et de schistes, il séduit par sa plénitude en bouche. Souvent comparé à ses voisins du nord, le Morgon peut prendre des allures de Bourgogne grâce à sa structure robuste et généreuse et son potentiel de vieillissement porté à plusieurs années.

## COMPOSITION - PRODUCTION

**TERROIR :** Sols schisteux et roches éruptives très anciennes

**CÉPAGE :** 100% Gamay noir à jus blanc

**VINIFICATION :** Vendanges manuelles – Mise en cuve en grappes entières – macération carbonique : +/- 10 jours – contrôle des températures à 27/28°. Mise en bouteille février/mars.

## DEGUSTATION

Ce Morgon s'ouvre sur un panier de fruits rouges et noirs frais. Un bouquet vibrant qui exprime la maturité, tout en conservant une fraîcheur remarquablement équilibrée. La bouche est harmonieuse et digeste, charnue sans excès, avec des tanins souples et une minéralité discrète qui assure une belle tension.

**ROBE :** Pourpre aux nuances grenat.

**NEZ :** explosion de fruits rouges (cerise, framboise), notes florales de violette et quelques accents épicés / réglisse

**BOUCHE :** Attaque franche, tanins ronds, acidité rafraîchissante, finale juteuse, long et savoureux

## SERVICE

**ACCORDS METS & VINS :** Petits gibiers à plumes.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** 15°-16°

**GARDE :** 5 à 7 ans

