# MORGON

## *LA CROIX*

## 2023

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

Doté d'une belle palette aromatique avec des notes florales à dominante de pivoine, de fruits noirs et de réglisse, ce Morgon s'affirme en bouche par son volume imposant étayé de tanins puissants et persistants.
**ROBE :** Pourpre aux nuances grenat.
**NEZ :** Riche et profond sur un bouquet d'arômes alliant fruits, fleurs et épices.
**BOUCHE :** Structurée et complexe, elle ne perd rien de sa rondeur grâce à des tanins de qualité apportant puissance et longueur.

### SERVICE

**ACCORDS METS & VINS :** Petits gibiers à plumes.
**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** 15°-16°
**GARDE :** 5 à 7 ans

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

JULIÉNAS CHAINTRÉ
VIGNERONS ASSOCIÉS
SICA CHÂTEAU DU BOIS DE LA SALLE • 69840 JULIÉNAS • FRANCE • Siège social : Tél. 33 (0)4 74 04 41 66 • Fax 33 (0)4 74 04 47 05
E-mail : contact@julienaschaintre.fr - Site : julienaschaintre.fr