



AOP BEAUJOLAIS CRU MORGON

Domaine Chassagne

Côtes de Ruillères

Cépages : Gamay

Sol : Schiste riche en oxyde de fer et manganèse

Age des vignes: 50 ans

Rendement : 40 hl/ha

Vinification: Vendanges manuelles.

Vinification traditionnelle, 30% grappes entières,
70% égrappées,

Cuaison pendant 12 jours, pigeage,

Elevage en cuve émail 15 mois.

Titre alcoométrique : 13% Vol.

Dégustation :

Vin robuste et généreux. Concentrée et structurée, la bouche révèle des tanins persistants et des arômes de petits fruits mûrs à noyau (cerise, prune)

Conseil pour la dégustation :

A déguster chambré (18 °C) ou légèrement rafraîchi.

De l'apéritif au fromage, il accompagnera vos volailles ou viandes rouges en sauce.

