

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Morgon

Morgon 2013



Cépage : Gamay

Sol : Granit

Localisation : L'aire de production s'étend sur les coteaux qui surplombent le village de Villié-Morgon. Morgon est l'un des 10 crus du Beaujolais

Le Millésime 2013 : Après un hiver très froid, un printemps frais et pluvieux, l'été s'est véritablement installé fin juillet. La chaleur et le soleil ont permis aux raisins de mûrir en douceur dans de bonnes conditions. Les vendanges ont débuté mi septembre sous un beau soleil. Ces conditions climatiques associées à des vinifications méticuleuses et un élevage soigné donnent des vins d'une grande pureté aromatique et très croquants.

Dégustation : Belle couleur violette. Arômes de prune rouge bien mûre sur des notes de réglisse et d'épices. Bien équilibré et concentré. Belle densité sur des tannins robustes. Fin de bouche généreuse sur des notes d'épices.

Accords mets et vins : Charcuterie, barbecue et toutes sortes de fromages légers.