

Morgon

Côte du Py « L'intime »



Vin issu de vieilles vignes sur le terroir de la Côte du Py, dont le sol est constitué d'anciennes roches volcaniques bleues, de schistes friables et riches en oxydes de fer.



Cépage : Gamay



Vinification : Longue macération en grappes entières, levures indigènes, élevage 12 mois en vieux fûts de chêne pour arrondir les tanins.



Robe : Grenat sombre dominante violacée



Nez : Arômes de fruits noirs confits (cassis et figue violette), notes fumée et de « zan », griottes à l'eau de vie.



Bouche : Vin ample, généreux, riche. Tanins fermes.



Idée d'association culinaire : Perdreau rôti et poêlée de girolles / Oreiller de la Belle Aurore / Forêt Noire.



Température de dégustation : 16/17°C



Potentiel de garde : 10 ans



Steve
Charvet
Vigneron à Chiroubles

2255 Route de Chiroubles 69115 CHIROUBLES
Mail : steeve@charvet-chiroubles.fr - Tel : 06 50 20 71 25
Facebook : Steve Charvet - Vigneron à Chiroubles
Instagram : [domaine_steeve_charvet_](https://www.instagram.com/domaine_steeve_charvet_)
www.charvet-chiroubles.fr



vigneron
indépendant



vignobles &
découvertes