

Morgon «Côte du Py »



Vin issu du 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 en cuve.



Robe : Rouge grenat soutenu aux reflets violines.



Nez : Arômes de cassis, poivre noir, pivoine, kirsch et quelques notes épicées.



Bouche : Ample, généreuse et marquée par des tanins fermes et longs.



Idée d'association culinaire : Foie gras d'oie chaud et chutney de figues / Filet de biche rôti, pommes confites et jus aux fèves de tonka.



Température de dégustation : 15-16°C



Potentiel de garde : 7 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