Morgon

Cépage : Gamay

Vinification : Macération en grappe entière, levures indigènes, élevage en cuve.

Robe : Rubis intense, nette et brillante.

Nez : Arômes fins et subtils, évoquant un côté épicé et quelques notes de minéralité. Vin structuré et charpenté.

Bouche : Côté épicé, poivré, belle longueur.

Idée d'association culinaire : Moelleux au chocolat noir amer / Tourte de gibier, sauce poivrade / Belle côte de veau poêlée et girolles.

Température de dégustation : 14/15°C

Potentiel de garde : 5 ans

Steeve Charvet
Vigneron à Chiroubles

2255 Route de Chiroubles 69115 CHIROUBLES
Mail : steeve@charvet-chiroubles.fr - Tel : 06 50 20 71 25
Facebook : Steeve Charvet - Vigneron à Chiroubles
Instagram : domaine_steeve_charvet_
www.charvet-chiroubles.fr

vigneron indépendant
vignobles & découvertes