

Morgon Côte du Py « L'intime »



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



Vinification : levures indigènes, longue macération en grappe entière, élevage 24 mois en vieux fûts de chêne pour arrondir les tanins



Robe grenat sombre dominante violacée



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



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 : 12 ans



Production annuelle : 3000 bouteilles