



Morgon

Morgon

Morgon est une appellation d'origine contrôlée produite dans le sud de la Bourgogne viticole, en Beaujolais dans le département du Rhône dans le village de Villié-Morgon. Les sols sont schisteux, granitiques et argileux.



Cépage

100% Gamay

Note de Dégustation

Robe	D'une belle robe vive et intense très typé Morgon.
Nez	Au nez on note une bonne présence de fruits mûrs et une dominance de notes de cerises noires.
Bouche	En bouche, il est vineux et rond avec une présence soutenue de fruits, relevé par des tanins légers mais présents.
Garde	Nous conseillons de les boire jeunes et frais.
Température de service	Température de service voisine de 16°C

Accord Mets/Vins

Ces vins du Beaujolais accompagneront tout un repas, des viandes plutôt rouges grillées ou rôties mais aussi avec certains fromages à saveurs légères ou moyenne. Il peut être apprécié, bien frais l'été avec des viandes grillées.