

Morgon Domaine des Arcades

Morgon

INFORMATION

Appellation : Beaujolais
AOP

Cépage : gamay noir

Alcool : 13

Certification :

VINIFICATION

Méthode : Traditionnelle
beaujolaise

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de
6 x 75cl



TERROIR

Région Viticole : Taizé

Surface : 12 ha

Type de sol : granitique

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Belle robe d'un jour
profond

Nez : Intense et complexe
aux arômes caractéristiques
de fruits à noyau (griotte,
prune) et de Kirsch.

Bouche : Le Morgon est
riche et structuré avec des
tannins souples qui lui
confèrent son habilité à
"morgonner". Grande
puissance en bouche avec
des arômes de fruits cuits
(prune, cerise noire).

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : Entre
16 et 18°

Accords mets et vins : Il se
consomme avec les entrées,
les viandes blanches et la
charcuterie de gibier ainsi
qu'avec le gibier et les
fromages. Il sera un
partenaire idéal des canards,
pigeons et autres petits
gibiers à plumes, avec ou
sans sauce. Il se marie
également aux fromages
affinés de caractère.

Garde :

