

# MORGON

BOURGOGNE · 100% GAMAY · ROUGE



Morgon révèle un Gamay généreux, profond et doté d'une belle personnalité. Les fruits rouges et noirs, notamment la cerise et la prune, se mêlent à des nuances florales, épicées et parfois minérales. La bouche est charnue et structurée, tout en conservant la fraîcheur et le fruit caractéristiques du cépage.

**Cépage(s)**

100% Gamay

**Température de service**

12 à 14°C

**Vendange(s)**

Manuelles

**Robe**

Rouge rubis profond à grenat, brillante et soutenue.

**Temps de garde**

8 ans maximum

**Nez, Bouche**

Cerise, prune, mûre, violette et fines notes épicées.

**Elevage**

9 à 12 mois en cuve béton &amp; inox

**Accord Mets/Vin**

Thon grillé, Aubergines parmesan.

