

Jacky GAUTHIER

DOMAINE DE COLETTE

TEL : 04.74.69.25.73 – PORT : 06.08.89.07.91

e-mail : domainedecolette@wanadoo.fr

FICHE TECHNIQUE

MORGON

Cépage : Gamay noir à jus blanc

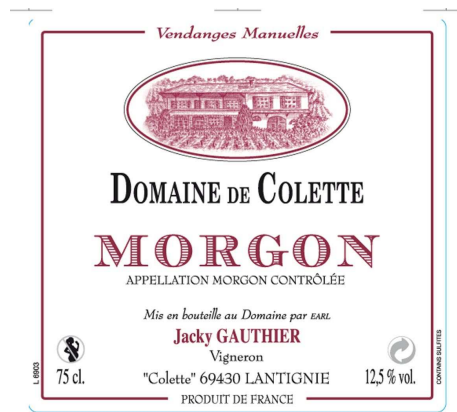
Sol : Schiste

Exposition : Sud

Age de la Vigne : 50 ans

Conservation : de 5 à 8 ans

Vendanges manuelles



Tri sélectif de la vendange à l'encuvage **sur table de tri**, après vendange en vert si nécessaire.

Les raisins récoltés manuellement sont vinifiés en grappes entières dans le respect de la tradition beaujolaise. Après une cuvaison de 9 à 10 jours, ceux-ci sont pressurés en douceur (avec un presseur pneumatique) ; Puis le vin est élevé en cuves jusqu'à la mise en bouteilles qui a lieu après Pâques.

Ce vin développe des arômes de petits fruits rouges, il est charnu en bouche et possède une belle longueur.

Ce Morgon accompagnera à merveille

- Un bœuf bourguignon
- Les viandes rouges
- Carpaccio de bœuf
- Magret de canard
- Gibier
- Les fromages affinés

A consommer entre 13° et 16°

EARL Jacky GAUTHIER « Colette » 69430 LANTIGNIE France

SIRET : 397 713 363 00018 TVA : FR 40 397 713 363 ACCISE : FR094537E0073