



FICHE TECHNIQUE

Morgon 'Hommage'

Région / Region: Beaujolais

Appellation: AOC Morgon, Cru du Beaujolais

Cépage / Grape: Gamay Noir à jus blanc (100%)

Superficie / Surface: 1 Ha **Terroir/Location:** Corcellettes / Côte de Py

Age de la vigne / Age of vines: 65 ans/years

Géologie du sol / Underground: Sable granitique et pierres bleues / Sand granite and some blue stone.

Rendement / Yield: 45HI /Ha

Vendange / Harvest: Manuelle / Carefully hand picked.

Mode de culture / Cultural Method: HVE3 Agriculture raisonnée / Integrated farm management.

Type de vinification / Vinification: Traditionnelle, 75% egrappé, 12 jours de macération/ traditional, 75% destemmed 12 days of maceration .

Elevage / Aging: Cuve / Tank

Garde / Storing: 6 à 8 ans / 6 to 8 years

Alcool / Alcohol: 14% vol.

Contenance / Content: 0.75 L

Commentaire / Comments: Un des crus les plus typé. Robe rubis grenat. Vin charpenté et soutenu, des tanins fins et soyeux. De belles notes de cerises et de réglisse. Vin structuré, soyeux, tendre, très long et fin.

One of the most typical cru. Ruby garnet colored, robust and steady wine, fine and silky tannins. Beautiful notes of cherries and licorice. Structured & silky.

Service /Accords vin-mets : Servir entre 15-16°C avec des plats de viandes en sauce, entrecôte Beaujolaise, gibier sauce chocolat noir. Serve between 15-16°C with braised beef, roasted duck, wild with dark chocolate sauce.

