



P. Misserey

MORGON

COTE DE PY

TERROIR

Morgon est l'un des dix crus du Beaujolais, au sud de la Grande Bourgogne viticole. Cette appellation est produite sur le village de Villié-Morgon dans le cœur du Beaujolais. La Côte de Py est célèbre pour ses grands Morgon, les sols y sont composés de d'argile schisteuse et surtout de granite, idéal pour le cépage emblématique du Beaujolais, le Gamay.

CEPAGE

100% Gamay

VINIFICATION

Vendanges manuelles avec un tri rigoureux des raisins avant la fermentation. Vinification selon les méthodes traditionnelles du Beaujolais, en grappes entières, avec un strict contrôle des températures.

DEGUSTATION

Robe rouge rubis intense.

Des arômes de fruits confiturés comme la fraise et la cerise.

Rond et généreux en bouche, avec des notes de fruits frais et des tanins fins.

ACCORDS METS ET VIN

Idéal pour accompagner tout un repas, il s'accorde très bien avec les viandes rouges grillées ou braisées

TEMPERATURE DE SERVICE ET GARDE

A servir à 15°.

Potentiel de garde de 2 à 3 ans.



P. MISSEREY

6 rue de Chaux BP4 - 21700 Nuits-Saint-Georges - France

Tel : + 33 (0)3 80 62 43 00 – Fax : +33 (0)3 80 62 43 16