Bourgogne de
Vigne en Verre

Domaine de la Tour des Bans

Classification :

Village

Région : Le Beaujolais

Cépage : Gamay



Température de service :
15°C

Durée de conservation :
5 à 10 ans

Morgon (Rouge)

Le Beaujolais - Gamay

Origine

L'appellation Morgon s'étend sur 1 100 hectares et représente annuellement une moyenne de 55 000 hl. Elle est constituée de schistes ou de granites. On dit de lui qu'il est le plus « bourguignon des crus du Beaujolais ». Le Morgon du domaine est issu du climat « Grand Cras ». Le sol profond est constitué d'alluvions granitiques. Les vignes de Gamay ont en moyenne 55 ans, sont plantées à 10 000 pieds par hectare et sont taillées en gobelet.

Vinification

Les vendanges sont manuelles, les raisins sont encuvés en grappes entières sans foulage ni égrappage. La vinification et l'élevage ont lieu en cuves thermorégulées.

Notes de dégustation :

La robe est brillante, carmin aux reflets pourpres.

Le nez est dominé par les fruits noirs très matures, on y découvre des notes d'agrumes et d'épices.

En bouche, l'attaque est fraiche. L'ensemble est harmonieux, porté par des tanins présents mais soyeux, une belle gourmandise à ne pas manquer !

Mets d'accompagnements

Ce vin évoluera idéalement 5 à 10 ans.

Ce Morgon est le vin du boucher, il s'accorde idéalement avec le bœuf (soyons chauvin le charolais !). La fraicheur des saveurs de fruits rouges permet des accords avec les viandes en sauces telles que le coq au vin ou le bœuf bourguignon.

Bourgogne de Vigne en Verre - RN6 En Velnoux - 71700 TOURNUS - FRANCE
Tél : 03 85 51 00 83 - Fax : 03 85 51 71 20
E-mail : contact@bourgogne-vigne-verre.com - Site internet : www.bourgogne-vigne-verre.com