

JEAN-MARC LAFONT

MORGON LES CHARMES

COULEUR : Rouge
CEPAGE : Gamay noir à jus blanc
DEGRE : 12,8°
AOC : Morgon



TERROIR

NATURE DES SOLS : Roche pourrie composée de vieux sédiments d'oxyde de fer et de manganèse issue de la désagrégation de schistes pyriteux

EXPOSITION : Plein sud

AGE MOYEN DES VIGNES : 50 ans

RENDEMENTS MOYENS : 40 à 45 hectolitres / ha

METHODE DE LUTTE : Lutte raisonnée

VINIFICATION

VENDANGE MANUELLE : 100 %

TRI DU RAISIN : A l'arrivée au chai, les raisins sont soigneusement triés, afin de ne conserver que les raisins sains et d'une maturité optimale.

VINIFICATION : traditionnelle, avec égrappage partiel, pigeage et maîtrise des températures.

CUVAISON : 8 à 12 jours

ELEVAGE : en cuve et fûts durant 8 mois

PRESENTATION

LE VIN : Ce terroir particulier donne des arômes de fruits à noyaux (cerise, pêche, prune) et une robe rubis profond. En bouche, ce vin à la chair ferme développe des notes minérales très présentes. C'est un vin généreux et puissant.

TEMPERATURE DE SERVICE : 17°

ACCORD METS / VINS : Il accompagnera parfaitement un coq au vin, un bœuf bourguignon, mais aussi vos fromages préférés.

CONSERVATION : ce vin devra souvent attendre 2 à 3 années afin de s'exprimer pleinement.

RECOMPENSES : * Guide Hachette 2015

Annick et Jean-Marc Lafont - Bel-Air - 69430 Lantignié - France

Tél : (00 33) 04 74 04 82 08 Email : info@dombelair.com Site internet : www.dombelair.com