

Jean-Marc Lafont

MORGON GRAND CHARME

COULEUR: ROUGE
CEPAGE: 100% GAMAY
DEGRES: 13°

SELECTION PARCELLAIRE

AOP: MORGON



VENDANGES 100% MANUELLES

CE TERROIR PARTICULIER DONNE DES ARÔMES DE FRUITS NOIRS (MYRTILLES, CASSIS) OÙ SE MÊLENT DE BELLES NOTES VANILLÉES. CE VIN EST CHARNU, GOURMAND, PUISSANT ET ÉLÉGAN, AVEC DE BELLES NOTES ÉPICÉES. BEL EQUILIBRE.

TERROIR:

Nature des sols : Roche pourrie, composée de vieux sédiments d'oxyde de fer et de manganèse issus de la désagrégation de schistes pyriteux.

Exposition: Plein Sud

Age moyen des vignes: 80 ans

Rendement moyen: 35 hec/ ha

Conduite de la Vigne:

Protection raisonnée & Haute Valeur Environnementale, niveau 3.

VINIFICATION :

Tri du raisin: A l'arrivée au chai, les raisins sont soigneusement triés afin de conserver uniquement les raisins sains et d'une maturité optimale.

Vinification: traditionnelle bourguignonne, 100% égrappée, avec maîtrise des températures et pigeage.

Cuaison: 15 à 18 jours.

Elevage: En fûts de chêne durant 12 mois.

PRESENTATION:

Température de service: 18°

Accords Mets & Vins: A déguster avec des viandes rouges, viandes en sauce et fromages secs.

Conservation: Minimum 5 ans.