

Jean-Marc Lafont

# MORGON LES CHARMES



COULEUR: ROUGE  
CEPAGE: 100% GAMAY  
DEGRES: 13.5°

AOP: MORGON



## VENDANGES 100% MANUELLE

CE TERROIR PARTICULIER DONNE DES ARÔMES DE FRUITS À NOYAUX (CERISE, PÊCHE, PRUNE) ET UNE ROBE RUBIS PROFOND. EN BOUCHE, CE VIN GÉNÉREUX ET PUISSANT, DÉVELOPPE DES NOTES MINÉRALES TRÈS PRÉSENTES.

### 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.

**Rendement moyen:** 45 hect/ha.

**Conduite de la Vigne:**

Protection raisonnée depuis 1992 & 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, avec égrappage partiel, pigeage et maîtrise des températures.

**Cuaison:** 8 à 12 jours.

**Elevage:** en cuve et fûts durant 8 mois.

### PRESENTATION:

**Température de service:** 17°

**Accords 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.