

MORGON

Terre d'Origine



Le deuxième plus vaste cru en hectares cultivés, il est localisé sur une seule commune, celle de Villié-Morgon. C'est ici qu'a été inventé le premier pressoir à vin par Felix Marmonier en 1874 !

Vin de garde, le Morgon est un vin charnu, robuste et puissant.

Surface cultivée : 1.079ha

Reconnue AOP en 1936



Robe d'un rouge intense et persistant
Grande intensité aromatique sur des notes de cerise noire et de fruits rouges confits comme des gamays à bonne maturité savent les exprimer.

Pleine et riche, chaleureuse adossée à des tannins fondus et soyeux, texture onctueuse offrant une bouche longue et équilibrée



Raisins mûrs ramassés à maturité
Vendangés à la main exclusivement
Terroir de schiste granitique
Taille manuelle dite en gobelet
Cépage 100% Gamay noir à jus blanc



Braisé traditionnel de joue de bœuf confites

Cuissot de chevreuil rôti et son gratin traditionnel dauphinois

Gratin d'andouillettes accompagné de sa fondue de poireaux nouveaux

Canard lardé aux légumes nouveaux



A déguster entre 15 et 17°C

Garde potentielle entre 4 et 5 ans en cave.

