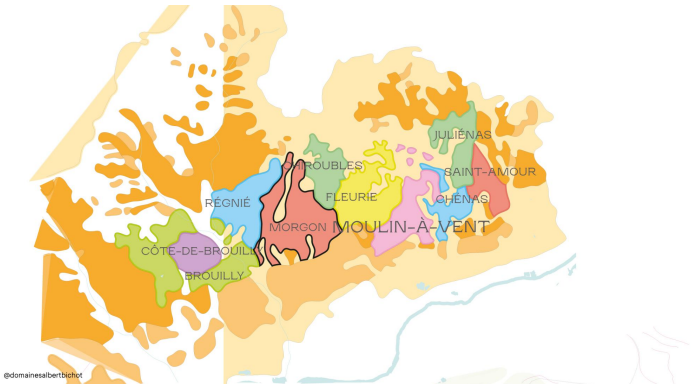
MORGON "LES CHARMES"
MAISON ALBERT BICHOT



SITUATION
Beaujolais

CÉPAGE
Gamay

TERROIR
Sols granitiques et schistes friables

PRÉSENTATION
Situé à l'ouest du hameau de Morgon, dans la partie la plus méridionale de l'appellation, le vignoble est planté sur des coteaux exposés sud-est, en pente douce, à une altitude comprise entre 350 et 400 mètres.
Le sol, marqué par l'érosion, très caillouteux, confère au Morgon "Les Charmes" un fruité charnu et beaucoup de finesse.

VINIFICATION/ÉLEVAGE
Macération fermentaire en cuves ouvertes thermorégulées durant 9 à 12 jours.
Elevage : 50% en cuves inox, 50% en fûts de 350 litres durant 8 à 9 mois.

DÉGUSTATION
Bouquet riche mêlant des arômes de fruits confiturés et d'épices à une légère note fumée. Ce vin généreux dévoile une structure tannique enveloppée par une belle chair. Sa finale, quant à elle, présente une longue persistance.

SERVICE
Servir à 14-15°C.
A déguster jeune sur le fruit ou à garder 3 à 5 ans et plus.

ACCORDS GOURMANDS
Charcuterie
Viandes et volailles grillées ou rôties
Fromages moyennement corsés