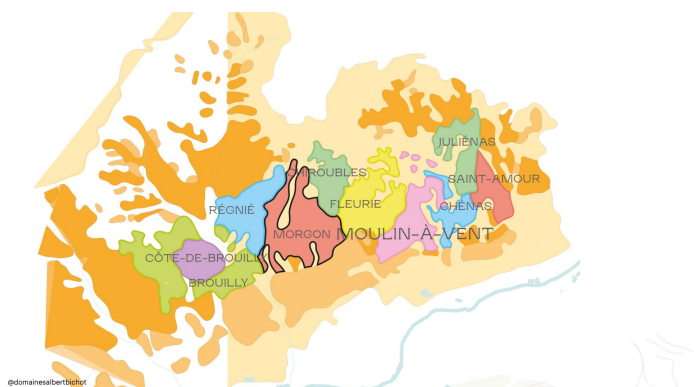




#### SITUAZIONE

Beaujolais

#### VITIGNO

Gamay

#### TERRITORIO

Suoli granitici e scisti friabili.

#### PRESENTAZIONE

Situato a ovest del borgo di Morgon, nella parte più meridionale dell'appellazione, il vigneto è piantato su pendii esposti a sud-est, con una leggera pendenza, a un'altitudine compresa tra i 350 e i 400 metri. Il terreno, segnato dall'erosione, molto sassoso, conferisce al Morgon "Les Charmes" una fruttuosità carnosa e molta finezza.

#### VINIFICAZIONE/INVECCHIAMENTO

Macerazione fermentativa in tini aperti termoregolati per 9-12 giorni.

Affinamento: 50% in serbatoi d'acciaio inox, 50% in botti da 350 litri per 8-9 mesi.

#### DEGUSTAZIONE

Mazzo ricco che mescola aromi di frutta confettata e spezie con una leggera nota affumicata. Questo vino generoso rivela una struttura tannica avvolta da una bella carne. La sua finitura, a sua volta, presenta una lunga persistenza.

#### SERVIZIO

Servire a 14-15°C.

Da gustare giovane sul frutto o da conservare 3-5 anni e oltre.

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Salumi

Carni e pollame alla griglia o arrosto

Formaggi di media stagionatura

#### RICONOSCIMENTI

Wine Spectator: 87/100 (2019)

Wine Enthusiast: 92/100 (2018)

Decanter: 88/100 (2018)

