

Les Charmes

Les Vins Louis Tête - AOP Morgon, Beaujolais, France

**Rouge corsé.
Vin puissant aux notes de framboise fraîche et pointe
poivrée.**

• PRÉSENTATION

› PRÉSENTATION

Les Charmes est le nom donné à un des meilleurs climats de Morgon, dont cette cuvée fait partie.

› TERROIR

Schistes désagrégés et pyriteux.

› A LA VIGNE

Agriculture conventionnelle. Vendanges manuelles .

› VINIFICATION

Macération semi-carbonique : vinification en grappes entières. Cuvaision longue pour faire ressortir l'arôme de terroir si particulier à l'appellation. Cuves inox. 13%

› CÉPAGES

gamay noir à jus blanc

• CONSEILS

› DÉGUSTATION

Robe rouge grenat. Nez de framboise fraîche. Bouche généreuse, parfums de fruits mûrs et notes épicées. Vin robuste et puissant.

› SERVICE

Service: 14°C. A son apogée au bout de 3 ans.

› ACCORDS METS-VINS

Vin robuste, il se mariera parfaitement avec les plats de viande en sauce comme le sanglier, le coq au vin, ou le bœuf bourguignon. Essayez-le également sur les terrines de gibier, ou les fromages forts.

