

## Morgon

Les Vins Louis Tête - AOP Morgon, Beaujolais, France

Rouge fruité.  
Vin riche, charnu, aux arômes gourmands de fruits à noyau

### • PRÉSENTATION

#### › PRÉSENTATION

Bon ensoleillement dû à l'orientation sud/est des coteaux de Morgon.

#### › TERROIR

Sables granitiques, proportion d'argile variable.

#### › A LA VIGNE

Agriculture conventionnelle. Vendanges manuelles .

#### › VINIFICATION

Macération semi-carbonique : vinification en grappes entières Cuves inox.  
13%

#### › CÉPAGES

gamay noir à jus blanc

### • CONSEILS

#### › DÉGUSTATION

Robe rouge dense. Nez de kirsch et d'épices. Bouche charnue, arômes de fruits murs à noyau tels la cerise et notes de pêche. Beaucoup de matière, tanins présents mais équilibrés.

#### › SERVICE

Service: 13°C. Il se conserve 2 à 4 ans.

#### › ACCORDS METS-VINS

Accompagnera avec caractère une terrine de gibier, des noisettes d'agneau aux épices, des rognons de veau au porto, un cuissot de marcassin au poivre, ou des poires au vin.

