

Morgon

AOP Morgon, Rouge



Terroir de sables granitiques, proportion d'argile variable



Agriculture conventionnelle. Vendanges manuelles



Méthode traditionnelle avec maîtrise des températures pendant toute la cuvaison.



Élevage en cuves inox



Gamay noir à jus blanc 100 %



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



Service : 14 °C



Potentiel de garde : 2 à 4 ans



Accords parfaits :

Gibiers cuisinés en sauce, viandes rouges grillées, poêlée de cèpes, fromages de caractère type Epoisses.

Type de bouteille	Gencod bouteille	Gencod carton	Palettisation		
Bourgogne Avantage Cannelle 75 cl	3 454 100 263 662	3 454 100 363 669	570 bouteilles (cartons de 6) 5 couches de 19 = 95 cartons		
Dimensions carton (L x l x H cm)	Dimension palette (L x l x H cm)	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	
L 25 x l 17 x H 30	L 120 x l 80 x H 170	1,35	8,50	825	