

Morgon, Château Gaillard

AOP Morgon, Rouge



Terroir de schistes granitiques



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 rubis. Nez à la fois fruité et épicé, sur des notes de cerise. Bouche charnue, épicée et minérale. Fin de bouche harmonieuse avec des tanins soyeux.



Service : 14 °C



Potentiel de garde : 5 ans



Accords parfaits :

Viande en sauce, rognons de veau, terrine de gibier, fromages de caractère.



Type de bouteille	Gencod bouteille	Gencod carton	Palettisation		
Bourgogne Avantage Cannelle 75 cl	3 454 100 264 812	3 454 100 364 635	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	