



# MORGON

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

*Emile Chandesais*

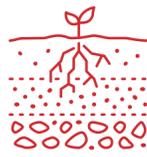
Pour notre Morgon, nous avons su interpréter l'élégante sérénité de la région dans nos pratiques viticoles. Bien qu'il évolue sur les fameuses "roches pourries" du Morgon, ce dernier embrasse pleinement la notion de "Morgonner" : un vin farouche plein de caractère. On retrouve la gaieté légèrement acidulée, rappelant les petites groseilles fraîchement cueillis dans les sous-bois avoisinants nos parcelles. Son exquise robe rubis aux nuances violettes s'allie en toute simplicité aux tannins venant tapisser chaque gorgée.



Gamay



Situés sur les gisements colorés des granits de Morgon.



Sols Composé de "roches pourries", assemblage de schistes et de roches éruptives.



Vinification traditionnelle beaujolaise semi-carbonique.



Conservé en cuve inox jusqu'au printemps et mis en bouteilles après l'équinoxe



Le nez dévoile des notes de sous-bois et de fruits noirs frais, tandis que la bouche offre une vigueur marquée, mettant en avant les mûres.

