

MORGON 2022

Terroir

Cépage : 100% Gamay

Terroir : Sols de graves- argile

Vignes de 50 ans d'âge moyen

Densité de plantation : 6000-8000 pieds/Ha

Vinification

Vendanges manuelles

Egrappage entre 80 à 100 %

Cuvaison 12-15 jours

Viticulture

Vin en conversion vers l'agriculture biologique

En route vers le bio !

Dans la continuité d'un engagement pour une viticulture respectueuse de l'environnement et de l'homme nous avons entamé en 2021 la conversion du Domaine à l'agriculture biologique !

Dégustation et conservation

Vin charnu et généreux, à la robe grenat profond. Il exhale des arômes de fruits noirs. Une matière concentrée, ce vin complexe et puissant mérite de prendre un peu d'âge.

Alliance mets/vin

Viandes rouges, viandes en sauce, fromages.

Service

16 -18 °

A boire dans les 10 ans



DOMAINE
DE LA
COMBE AU LOUP

Morgon

APPELLATION MORGON CONTRÔLÉE

MÉZIAT PÈRE & FILS
VIGNERONS À CHIROUBLES

