

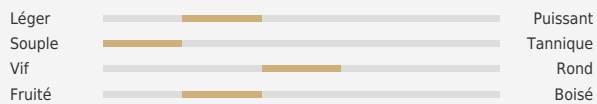


MORGON

PRODUIT

Niché au cœur du Beaujolais, le cru Morgon est l'un des plus renommés de la région, reconnu pour sa capacité à produire des vins à la fois charmeurs et de belle garde. Ce Morgon signé Drouhin révèle une robe rubis profonde et s'ouvre sur un bouquet expressif de fruits noirs, de cerise mûre et de notes légèrement épicées. En bouche, il séduit par sa structure soyeuse, ses tanins fins et une belle profondeur aromatique qui évolue vers des touches minérales, reflet fidèle de son terroir granitique. Vinifié avec une grande précision, selon des méthodes traditionnelles alliant respect du raisin et expression du climat, il incarne l'élégance et la sincérité du Gamay. Il accompagnera parfaitement une belle volaille rôtie, un filet mignon aux champignons ou encore un fromage affiné de caractère.

PROFIL GUSTATIF



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Bourgogne / France
Type de vin	Rouge
Volume	0,75L
Degré d'alcool	13,5%
Potentiel de garde	2 ans
Cépages	Pinot Noir