

La Cave d'Augustin Florent, AOC Morgon, Rouge

AOC Morgon, Beaujolais, France

Un délicieux cru du Beaujolais.

LE MILLÉSIME

Toujours un équilibre parfait entre acidité, fruit et structure.

SITUATION

Situé au nord de la région Beaujolaise dans la zone des crus, l'AOC Morgon est le 2ème cru en terme de superficie avec 1140 HA.

TERROIR

Sols granitiques et sablonneux.

À LA VIGNE

Culture raisonnée. Cuvaision 10 à 12 jours en grappes entières.

ÉLEVAGE

En cuves ciment et inox.

CÉPAGE

Gamay

Contient des sulfites.

SERVICE

Servir entre 14° et 16°C.

POTENTIEL DE GARDE

Peut se conserver 3 ans.

DÉGUSTATION

Une jolie robe grenat profond, aux reflets carminés.

Des arômes de fruits rouges compotés comme le cassis et les airelles avec des touches épicées.

La bouche est ample, tout en souplesse, avec des tanins mûrs et soyeux.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin accompagnera à la perfection vos viandes rôties et sera aussi en accord parfait avec un plateau de fromages.



Type de bouteille

75cl

Contenance (ml)

Code article

Barcode bouteille

3245414745926

Barcode Carton

