

Domaine de Thulon Morgon



Morgon, le rouge du Domaine de Thulon.

"Nous possédons la meilleure cuisine, les meilleurs vins, les meilleurs coûts de la Création, ça suffit pour établir la différence."
Frédéric Dard



Appellation : AOP Morgon

Millésime : 2024

Degré : 13%

Cépages : 100% Gamay

Terroir : Granite profond et cailloux d'alluvion.

Conduite de la vigne : En gobelet / Vendange manuelle.

Mode de vinification : Cuvée égrappée à 80% / Fermentation alcoolique en cuve / Filtration légère puis mise en bouteille au Domaine de Thulon.

Elevage : Elevage sur lies fines de 8 mois.

Notes de dégustation :

Robe de belle teinte carmin aux reflets violacés.

Le nez est une association de fruits noirs, de kirsch, de sous bois et d'amandes.

La bouche est complexe, elle promet un vin puissant.

En accord :

S'adapte à tous les styles de repas et met en valeur les viandes rouges...

Conseils :

Servir à 15°C

Garde conseillée : A minima 6 ans.