



BEAUJOLAIS



Morgon «Domaine de Lathevalle»

Surface : 10 hectares
Age des vignes : 30 ans
Localité : Villié Morgon
Appellation : Morgon
Nature du sol : granitique décomposé qui porte le nom de « corne verte ».
Orientation : sud
Cépage : gamay noir à jus blanc
Vendanges : manuelles
Vinification : traditionnelle avec contrôle des températures
Elevage : en cuve et foudre



Terroir

Le vignoble de Morgon est situé sur les hauts de la commune de Villié-Morgon, proche du hameau de Morgon et de la colline de Py. Situé sur la partie est de l'appellation, le Domaine de Lathevalle couvre 10 hectares d'un seul tenant et bénéficie d'une exposition particulièrement intéressante avec ses coteaux orientés plein sud.



Vin

Robe : rouge
Nez : arômes de fruits mûrs à noyaux (cerise, pêche, abricot et prune).
Bouche : pleine et charnue, dense et fruitée, avec des notes réglissées. C'est un vin harmonieux et bien équilibré.



Accord mets et vin

A boire à température ambiante avec des viandes rouges ou des charcuteries quand il est jeune, et avec des viandes en sauce ou gibier quand il a quelques années de "bouteille".