



Gilles Copéret

MORGON

CEPAGE	100 % Gamay noir à jus blanc
COULEUR	Rouge
TERROIR	Sol argilo calcaire
AGE MOYEN DE LA VIGNE	60 ans



CULTURE

Taille en gobelet, en lutte raisonnée depuis de nombreuses années, certifiée **Terra Vitis** depuis le millésime 2018, broyage des sarments



VINIFICATION

Vendanges manuelles uniquement. Macération semi-carbonique de 17 jours en grappes entières, avec maîtrise des températures, Elevage en cuve béton entre 6 à 10 mois avant la mise en bouteilles



DEGUSTATION

ŒIL : couleur rouge grenat profond
NEZ : Arômes de fruits mûrs à noyaux tels que cerise,
PALAIS : Charpenté, ce vin est riche, puissant et charnu



SERVICE

TEMPERATURE DE SERVICE : 15°
GARDE : 7 à 10 ans
ACCORD METS-VINS : avec des viandes rouges et fromages