MORGON DOMAINE MONNET

Morgon Domaine Monnet 100 % Gamay AOP - 75 Cl 13% -

2024 Contient des sulfites Produit de France



"Aux notes intenses de fruits noirs et aux tanins croquants"

MILLÉSIME:

2024

TERROIR & SOL

Terrains granitiques et argilo-siliceux, des cailloutis et des couches schisteuses.

DÉGUSTATION

Une robe grenat étincelante, parée de reflets violets, caractérise ce Morgon. Le nez chaleureux s'ouvre sur des notes intenses de fruits noirs tels que la mûre ou la myrtille avant quelques nuances de bâton de réglisse. La bouche longue et délicate laisse apparaître des tanins croquants et gourmands.

ACCORDS METS & VINS

Il sera parfait pour accompagné une viande rouge en sauce.

SERVICE & GARDE

16°-17°C. Se conservera 4 à 6 ans.