



# MORGON BIO

Morgon Bio 100% Gamay AOP - 75 Cl 14% - 2019 Contient  
des sulfites Produit de France

*"Puissant aux notes de fruits noirs confiturés"*

## TERROIR & SOL

Arène Granitique

## DÉGUSTATION

Ce vin, vêtu d'une robe grenat foncé aux reflets pourpre propose un nez puissant de crème de cerises, grillotines. Cette bouche charnu, nous retrouvons une sensation de fruits noirs, confiturés.

## ACCORDS METS & VINS

Il se dégustera parfaitement avec un saucisson Beaujolais, un coq au vin.

## SERVICE & GARDE

15°-17°C. Il s'appréciera jeune et se gardera 3 à 5 ans.

