Morgon « Côte du Py »

Vin issu du terroir de la Côte du Py, dont le sol est constitué d'anciennes roches volcaniques, de schistes friables et riches en oxyde de fer

Vinification : longue macération en grappe entière, levures indigènes, élevage en cuve

Robe rouge grenat soutenu aux reflets violines

Arômes de cassis, poivre noir, pivoine, kirsch et quelques notes épicées

Bouche ample, généreuse et marquée par des tanins fermes et longs

Idée d'association culinaire : Foie gras d'oie chaud et chutney de figues / Filet de biche rôti, pommes confites et jus aux fèves de tonka

Température de dégustation : 15/16°C

Potentiel de garde : 7 ans

Production annuelle : 12000 bouteilles

Steeve Charvet
- Vigneron indépendant -

2255 Route de Chiroubles 69115 CHIROUBLES
Mail : charvet-steeve@orange.fr - Tel : 04 74 69 13 08 - 06 50 20 71 25
Facebook : www.facebook.com/charvetsteeve/
Instagram : www.instagram.com/domaine_steeve_charvet_/
Site internet : www.charvet-gites-vins.fr

vigneron indépendant