



LA CAVE DE CHARENTON

by Tante Eugénie



AOC Morgon Vieilles vignes 2019 Château Moulin Favre Présentation du vin



Terroir

Sols : Gamay, sol schiste et rocaille.

Vendanges

Lutte raisonnée et vendange 100% manuelles.

Assemblage

Gamay Noir à jus blanc.

Vinification

Egrappage systématique de la vendange. Vinification en chapeau immergé avec une cuvaison de 15 à 16 jours avant pressurage. Elevage en cuve pour garder les arômes de fruits compotés et épicés.

Informations sur le vin

Couleur	Rouge
Volume	75 cl
Alcool	14,00 %
Type de maison	Récoltant

Dégustation et accords mets-vins



Par le vigneron

des viandes rouges et des plats relevés.



Apparence

Robe rouge



Nez

Des notes épicées et arômes de fruits à noyaux, cerise.



Bouche

*C'est un vin puissant qui prend toute sa place en bouche.
Vin structuré qui s'arrondira en vieillissant.*