

Morgon Rouge Les clochers

| | |
|--------------------------------|--|
| Région | Beaujolais |
| Appellation | Morgon |
| Producteur | Vinescence - Vignerons de Bel Air |
| Contenance | 75cl |
| Cépages | Gamay noir à jus blanc |
| Temp. de service | 16 à 18° |
| Durée de garde | 4 ans |
| Accords avec familles de plats | <p>BOEUF</p> <p>PORC</p> <p>VOLAILLES</p> |

Commentaire de dégustation

Robe grenat aux reflets pourpres. Très joli nez de noyau de cerise, parfums de fleurs (iris, pivoine). Une bouche de fruits confits comme le kirsch, des notes de groseilles, de mûres et de sous-bois. C'est un vin robuste et charpenté. A déguster sur une oie rôtie et pommes aux aïelles, mais aussi sur un canard à l'orange accompagné de topinambours en rondelles sautés à la poêle.

