



Morgon «Lathevalle»

Contenance

75 cL

Géographie : Sur la commune de Villié-Morgon au plein cœur des crus du Beaujolais, nos vignes sont sur des semi coteau exposé sud et Sud-Est et entre 300 à 400m d'altitude.

Terroir : Implanté sur sols granitiques, caillouteux et composés d'alluvions anciennes (limons...)

Vinification : Fermentation semi carbonique à froid, vendanges manuelles, égrappage à 80%, levure indigène.

Nous effectuons des remontages et pigeages régulièrement pour extraire la matière, les couleurs et les tanins.

Élevage : 8 mois cuve béton

Dégustation :

- **Couleur :** Rouge sombre intense
- **Nez :** Décline des parfums à la fois puissant et délicats de fruit noirs bien murs.
- **Bouche :** Du gras, de la rondeur, de la générosité avec des tannins veloutés.