



LAURENT GAUTHIER

MORGON

Côte du Py

Structuré et complexe | Rich & Generous



Sols : Schistes de granit bleu, traces de manganèse
260 mètres d'altitude
Vignes exposées Sud
Vignes en conduite libre

Soils: Blue granite schist, traces of manganese
Altitude: 260 metres
South-facing vines
Vines trained using the free-standing method



100% Gamay
Vendange manuelle
100% Gamay
Hand-picked grapes



Macération semi-carbonique de 12 à 16 jours en cuves grillées.
Vinification sous surveillance, sans intervention
Vin élevé 3-4 mois en foudres de chêne
Semi-carbonic maceration for 12 to 16 days in grilled vats.
Vinification under supervision, without intervention
Wine aged for 3-4 months in oak casks



Viandes rouges en sauce, gibiers, plats de terroir, plats épicés, fromage de chèvre, desserts chocolat noir ou café.

Red meats in sauce, game, regional dishes, spicy dishes, goat cheese, dark chocolate or coffee desserts.



Degrés alcool : 13.50%
A déguster Entre 13° et 15°

Alcohol content : 13,5%
To be enjoyed Between 13° and 15°C



Potentiel de garde Plus de 7 ans s'il est conservé dans de bonnes conditions

Storage potential More than 7 years if stored in the right conditions

Fruité Fruity	■ ■ ■ ■ ■
Structure Structure	■ ■ ■ ■ ■
Fraîcheur Freshness	■ ■ ■ ■ ■
Boisé Woody	■ ■ ■ ■ ■