

MORGON

Grand Cras

Laurent Gauthier

Raffiné & Equilibré

Vinification : titre de la page

Eraflage de 30 à 80%.

Macération 10-15 jours à basse température.

Elevage 3-4 mois en foudre de chêne

COULEUR / TYPE

Rouge

ACCORDS METS ET VINS

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

POTENTIEL DE GARDE

Entre 3 et 7 ans dans de bonnes conditions

MARCHÉ(S)

France Export

PRODUIT PAR

Laurent Gauthier

