

MORGON BIO

La Voie Romaine

Frédéric Sornin

COULEUR / TYPE

Rouge

ORIGINE DE LA CUVÉE

Puissant structuré

Quand j'ai acheté cette parcelle, les vieilles vignes étaient en cours de conversion vers l'agriculture biologique et j'avais à coeur de les certifier Bio. Pour cette cuvée j'ai fait le choix d'une mise en bouteille précoce pour garder tout le fruit. Cette parcelle longe la voie romaine, elle reliait Lugdunum à Cluny. Ce terroir emprunt d'histoire a certainement vu passer des romains transportant leurs vins en amphores. Il est pas rare de trouver, en travaillant, des pièces romaines. J'ai acheté cette parcelle notamment pour son exposition parfaite et car elle reflète au plus proche l'expression même du terroir de Morgon.

ACCORDS METS ET VINS

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

Température de service entre 13° et 15°

POTENTIEL DE GARDE

Plus de 5 ans

MARCHÉ(S)

France

PRODUIT PAR

Domaine des Ronze

