

MORGON

Côte du Py

Lucien Lardy

COULEUR / TYPE

Rouge

ORIGINE DE LA CUVÉE

Puissant structuré

La légendaire Côte du Py est un terroir d'exception en Beaujolais qui offre au vin des saveurs très reconnaissables de kirsch. Lieu-dit : « Côte du Py ». Nature des sols : Schistes décomposés. Altitude: 300m. Exposition : Sud. Viticulture : Taille sévère au printemps. Vinification : Traditionnelle avec macération en cuves grillées 12 à 14 jours. Elevage : 8 mois en cuve, dont 10% de barrique.

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)

Export

PRODUIT PAR

Lucien Lardy

