



# MORGON

## LA CROIX

MISE PROPRIÉTÉ



Origine : France  
Appellation : AOP MORGON  
Millésime : 2022  
Cépage(s) : GAMAY 100%

### PRESENTATION :

Il s'agit sans conteste d'un des crus les plus célèbres du Beaujolais !

Les parcelles de vignes de 60 ans de la propriété se situent exclusivement sur la commune de Villié -Morgon .

Il est à noter que l'appellation Morgon date de 1936 .

Terroir : Sols schisteux et de roches éruptives très anciennes.  
Vinification : Mise en cuve en grappes entières – macération carbonique : +/- 10 jours .  
Élevage : En cuve inox.

### NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : Rouge grenat.  
Nez : Le nez mêle des parfums de fruits rouges et noirs à dominante de cassis ( superbe ) .  
Bouche : Sa bouche ample , montre des arômes de fruits noirs, c'est un vin au corps viril, qui se bonifie en cave.

Suggestions gourmandes :

En apéro , avec une raclette , la fondue Bourguignonne , des brochettes de bœuf , un gâteau d'aubergines.

**Coup de cœur** : avec des cailles farcies aux morilles .

Prowines

Belgium



+ 32 495 82 06 82 - E-mail [info@prowines.be](mailto:info@prowines.be) [www.prowines.be](http://www.prowines.be)