



Albert Bichot – Morgon-Les-Charmes – 2019 FRANCE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
IP14900659

PAYS
France

FORMAT
750

MILLÉSIME
2019

APPELLATION
AOC Morgon

CÉPAGE
Gamay

ALCOOL
13

DISTRIBUTION
Importations Privées

TYPE DE PRODUIT
Vin Rouge

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Beaujolais

TYPE DE SOL

Granitiques (arènes granitiques et schistes friables)

ALTITUDE

Entre 350 et 400 mètres d'altitude

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Situé à l'ouest du hameau de Morgon, dans la partie la plus méridionale de l'appellation, le vignoble se présente en coteau de pente douce, d'exposition Sud-Est, et d'altitude comprise entre 350 et 400 mètres. Le sol, marqué par l'érosion, très caillouteux, confère au Morgon « Les Charmes » le fruité charnu des grands Beaujolais, et la riche et fine expression propre aux vins de Bourgogne. Vinification en cuves inox thermorégulées pendant 10 jours. Puis élevage 50% en fûts de 350L et 50% en cuves pendant 10 à 12 mois.

DÉGUSTATION

OLFACTIF

On retrouve au nez des notes de confiture, avec des nuances épicées, un fumé présent mais discret.

GUSTATIF

Sa structure est tannique, enveloppée, sur une trame légèrement calcaire. En bouche, ce vin présente un beau volume, de la chair et une agréable persistance.

ACCOMPAGNEMENT

S'accordera parfaitement avec les viandes grillées et les assiettes de charcuterie. En fin de repas, orientez-vous vers des fromages fins et fruités.

TEMPÉRATURE

Servir entre 12 et 13°C.

TEMPS DE GARDE

Vous pouvez consommer ce vin dans sa jeunesse ou le laisser vieillir entre 3 et 5 ans voire plus.

30⁷⁵\$

CARTON
DE 6 /
184⁵⁰\$

