

Une diversité de terroirs, parmi les plus remarquables des crus du Beaujolais,

Une agronomie dans la biodiversité et le respect de la nature,

Des vinifications à la recherche de l'expression, de la rondeur et de la pureté,

Des vins de caractère avec une personnalité et de l'élégance.

MORGON

Les Charmes

Appellation Origine Protégée

Les Charmes ou le climat de Morgon situé sur un dôme de grès près duquel se déroule l'ancienne voie romaine. Après des vendanges manuelles, une macération d'une quinzaine de jours ainsi qu'une phase de légers remontages et pigeages, nous obtenons un vin minéral et tendu propice à la garde. 2020 est un millésime solaire. Pour profiter de tous ses arômes, dégustez-le entre sa sixième et sa huitième année.



Les Charmes



100% Gamay



Sous-sol de granite



Elevage en cuve inox



Vin minéral de caractère aux arômes de fruits à noyaux et d'épices



Tarte à la tomate, chèvre et olives, rillettes de canard, sauté de veau, oignons doux et champignons



2018 : James Suckling : 95/100

