



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

## Grand Cras

*Appellation Origine Protégée*

*Issue de parcelles situées au sud de l'appellation Morgon, notre cuvée Grand Cras est tout d'abord partiellement égrappée puis vinifiée pendant 15 à 20 jours avec des pigeages réguliers. Une partie de la récolte est élevée en foudres et fûts. 2020 est un millésime solaire. Pour profiter de tous ses arômes, dégustez-le entre sa cinquième et sa sixième année.*



Grand Cras



100% Gamay



Sol d'anciens alluvions et piémonts



Elevage partiel de la récolte dans des foudres et fûts



Vin fin et complexe aux arômes de fruits à noyaux



Tarte à la tomate, chèvre et olives noires, viandes en sauces, gibiers à plumes, Brie de Meaux



James Suckling : 93/100 ; RVF : 92/100