



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