



P. FERRAUD & FILS



MORGON

Appellation d'Origine Protégée

DOMAINE FERRAUD LES CHARMES



Region France / Bourgogne / Beaujolais

Cepage Gamay Noir

Sol

Schiste granitique décomposé

Vinification & élevage

Traditionnelle et macération semi-carbonique

Notes de dégustation

Sa robe est d'un pourpre profond couleur rubis. Les arômes que l'on retrouve sont ceux des fruits à noyaux tels que l'abricot, la pêche, la cerise et la prune. Les cuvées bien structurées, développeront avec le temps, des senteurs de fruits mûrs, de noyaux et de kirsch. En bouche, le Morgon est charpenté, puissant, riche et charnu.

Accords mets & vins

Le Morgon se marie à merveille avec des gibiers et des viandes en sauces.

Temperature de service 12 à 14 °C

Garde 6 à 7 ans

Recompenses

- Mil. 2018 | Médaille de Bronze - Decanter WWA 2019
- Mil. 2017 | Médaille d'or - Concours International du Gamay 2019
- Mil. 2017 | Médaille de Bronze - IWC 2019
- Mil. 2017 | 2 étoiles coup de cœur - Guide Hachette des Vins 2019



Histoire

Le Morgon est issu d'un terroir constitué de roches décomposées. Cette appellation exprime si bien son terroir, que l'on utilise pour la décrire, une maxime qui lui est propre: un Morgon doit "morgonner". cela fait référence à sa typicité masculine et "massive", provenant de son lien étroit avec ses sols: la fameuse Roche Pourrie. Ce domaine est situé, comme son nom l'indique, sur le climat "Les Charmes": un des terroirs les plus réputés de l'appellation. Il appartient à la famille Ferraud depuis 1942.

