P. FERRAUD & FILS

MORGON

Appellation d'Origine Protégée

P. FERRAUD & FILS
DOMAINE FERRAUD LES CHARMES

Region France / Bourgogne / Beaujolais

Cepage Gamay Noir

Sol
Schiste granitique décomposé

Vinification & elevage
Traditionnelle et macération semi-carbonique

Notes de degustation
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 murs , de noyaux et de kirsh. En bouche le Morgon est charpenté, puissant, riche et charnu.

Accords mets & vins
Le Morgon se marie à merveille avec des gibiers et viandes en sauces.

Temperature de service 13 to 14 °C

Garde 5 à 6 ans

Recompenses
- Mill. 2020 :Médaille d'Argent : Concours International du Gamay 2021
- Mill. 2019 :Médaille d'Or 90 points : Guide Gilbert & Gaillard 2021
- Mill. 2019 :Médaille d'Argent 90 Points : Decanter WWA 2020
- Mill. 2018 :Médaille d'Or 90 points : Guide Gilbert & Gaillard 2020
- Mill. 2018 : Médaille d'Or - Concours International du Gamay 2020

Histoire
Le Morgon est issu d'un terroir constitué de roches décomposées. Cette appellation exprime si bien son terroir, que l'on utilise 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.

31 - Rue Maréchal Foch - 69220 Belleville - (+33) 04 74 06 47 61 - ferraud@ferraud.com - **www.ferraud.com**