



Côte du Py

ORIGINE/ APPELLATION : Beaujolais /AOC Morgon
CEPAGE : 100% Gamay noir à jus blanc
TAILLE : gobelet
DENSITE : 8 000 à 10 000 pieds/ha
AGE MOYEN DES VIGNES : plus de 55 ans
RENDEMENT MOYEN : 40 - 45 hl/ha
VENDANGES : manuelles

CARACTERISTIQUES DU TERROIR :

Le sol est constitué d'anciennes roches volcaniques décomposées et de schistes friables.

Le Cru Morgon produit des vins riches, charnus et qui se bonifient avec le temps.

NOTES DE DEGUSTATION :

Dominée par un chêne plusieurs fois centenaire, la Côte du Py est l'un des plus prestigieux climat du Cru Morgon.

Cette cuvée à la robe sombre, à des parfums de fruits noirs, de griottes et d'épices.

Structuré et fruité en bouche, il est à servir à 16 - 17 ° sur un onglet de bœuf, des gibiers. Garde de 5 à 10 ans.



Pardon & Fils La Chevalière 69430 Beaujeu - France
Tél : 04 74 04 86 97 - Fax : 04 74 69 24 08 - e-mail : contact@pardonetfils.com
www.pardonetfils.com