



ORIGINE/ APPELLATION : Beaujolais /AOC Morgon

CEPAGE: 100% Gamay noir à jus blanc

TAILLE : gobelet

DENSITE : 8 000 à 10 000 pieds/ha

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 :

Cette cuvée à la robe rouge profond et aux reflets violets, a des parfums de fruits noirs (cassis), des notes florales et d'épices. Sa chair généreuse et puissante dévoile une structure bien équilibrée.

C'est un vin riche, charnu qui se bonifie avec le temps.

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