



Morgon 2 étoiles Guide Hachette des Vins 2027

Tradition Vieilles Vignes



Appellation

Le deuxième plus vaste cru en hectares cultivés, il est localisé sur une seule commune, celle de Villié-Morgon. C'est ici qu'a été inventé le premier pressoir à vin par Felix Marmonier en 1874 !

Vin de garde, le Morgon est un vin charnu, robuste et puissant. Reconnue AOP en 1936 Surface de culture : 1 079 ha.



Origine

Raisins mûrs ramassés à maturité

Vendangés à la main exclusivement Terroir de schiste

granitique Taille manuelle dite en gobelet Cépage 100%

Gamay noir à jus blanc



Cuvée & Dégustation

Des notes de fruits noirs (mûre, cassis) et de fruits rouges confiturés rappellent le caractère solaire du millésime. En bouche, la matière s'affirme en rondeur, bâtie sur des tanins souples. Une cuvée déjà très agréable aujourd'hui, mais dont la consistance permet d'entrevoir un bon potentiel de garde.



Accords Mets & Vins

Rôti de lapin en civet accompagné de sa sauce moutarde à l'ancienne

Gardianne de viande rouge type taureau Tajine d'épaule

d'agneau aux haricots cocos Joue ou queue de boeuf braisé

aux carottes nouvelles Fondue bourguignonne Poêlée de

rognons de veau et son carré de polenta Plâteau de fromages de chèvre



Garde & Service

Entre 15 et 17°C, garde potentielle entre 4 et 5 ans en cave.

Les Vins Arnaud AUCOEUR - 135 impasse du Colombier - 69910 Villié-Morgon - France

Téléphone : 04 74 04 16 89 - E-mail : arnaudaucoeur@vignobleaucoeur.com - www.vignobleaucoeur.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. L'alcool ne doit pas être consommé par les femmes enceintes.

La vente d'alcool est interdite aux mineurs. En passant commande sur notre site, vous certifiez avoir l'âge légal requis et la capacité juridique pour pouvoir acheter sur ce site Internet.