

MAISON JAMBON

Domaine des Maisons Neuves

AOP MORGON ROUGE

Cépage : Gamay 100%

Type : Rouge

Degré Alcoolique : 13°

Terroir : Climat adossé aux coteaux du cru Fleurie. Vin corsé et harmonieux, riche en fruits

Récolte : Vendanges manuelles afin de conserver l'intégrité des grappes lors de la vinification. La vinification reste traditionnelle avec une durée moyenne de cuvaision de 12 jours.

Vinification : Issu de vendanges manuelles afin de conserver l'intégrité des grappes lors de la vinification. La vinification reste traditionnelle avec une durée moyenne de cuvaision de 12 jours.



Élevage : En cuve inox

Certification : Hautes valeurs environnementales HV3

Dégustation :

ROBE : Très belle couleur rubis, rouge grenat, avec des reflets ambrés.

NEZ : Complexe, nous laisse des arômes de cassis, framboises, groseilles et griottes.

BOUCHE : Vin corsé et harmonieux, tannique dévoile des arômes vanillés, où se mêlent également des parfums de cerises et de pruneaux.



Gastronomie : Il s'accorde aussi bien à l'apéritif qu'accompagnant un plat en sauce, un gibier, une viande blanche. Fortement apprécié en complément d'un plateau de divers fromages.

Température de service : 12 - 13°c

Conservation : entre 5 et 7 ans

Domaine : Nous sommes vigneron depuis 5 générations sur la commune de Saint-Lager au pied de la célèbre Chapelle de Brouilly. Nous produisons également ; Brouilly, Côte de Brouilly, Chiroubles, Fleurie, Morgon, Moulin à Vent, Régnié, sans oublier le Beaujolais Villages, les vins blancs, rosés et effervescents. Notre Domaine obtient la consécration en 2016 avec le Chiroubles 2015 élu Meilleur Gamay du Monde. Soucieuse du respect de l'environnement, la MAISON JAMBON s'engage dans la production et commercialisation de vins blanc et rouge biologiques (collection « PURE »).

Récompense : Médaille d'Or concours des vins de LYON.