BIO - Viticulture biologique

OLIVIER GIROUX

MORGON

CHEMIN DES CROIX

La cuvée chemin des croix est originaire d'une parcelle historique de Morgon, au lieu-dit Château Gaillard. Superbe vin, fin et gourmand à la bouche fraiche, dynamique et soyeuse. Expressions de fruits rouges, avec des notes d'épices et sous bois, caractérisent ce vin pur jus de plaisir.

TYPE : Rouge

APPELLATION : Chemin des Croix

NOM DE LA CUVÉE : Morgon

CÉPAGES : Gamay

AGRICULTURE : Conversion Bio

SUPERFICIE : 0,50ha

ALTITUDE : 250m

ÂGE DES VIGNES : 75 ans

NOMBRE DE BOUTEILLES PRODUITES : 2000

TERROIR ET EXPOSITION : Coteau plein Sud, sur granite peu profond typique du Beaujolais.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : Vendanges manuelles, macération semi carbonique, pré-macération à froid, décuvage puis élevés en fûts de 500 litres âgés de 2 à 8 ans pendant 12 mois. Sulfitage maîtrisé.

DÉGUSTATION : Gamay séducteur et élégant sur des fruits rouges, d'une grande pureté aromatique. Bouche profonde, épicée soutenue par des tanins fins, avec une finale d'une tonicité évidente.

ACCORDS METS ET VINS : Accompagne à merveille vos terrines, gigot d'agneau, gibier à plume (faisan, canard sauvage), fromages, par exemple.

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 au mineurs de moins de 18 ans.

Domaine du Clos des Rocs - Olivier GIROUX, 64 Chemin de Colonge, Loché - 71000 Mâcon - France
Téléphone : 03 85 32 97 53 - E-mail : vin@closdesrocs.fr.

www.closdesrocs.fr