



En conversion BIO

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 fraîche, 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, décuage 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](http://www.closdesrocs.fr)