

# MORGON DOMAINE MAISONS NEUVES

## Druivenras & Vinificatie

De Domaine Des Maisons Neuves Morgon wordt gemaakt van 100% Gamay. Het bodem bestaat uit graniet. De wijngaard ligt genesteld tegen de heuvels van de Cru Fleurie.

De oogst gebeurt handmatig om de integriteit van de druiventrossen tijdens de vinificatie te behouden. De vinificatie volgt de traditionele Beaujolais-methode met semi-carbonische maceratie. Deze vinificatie heeft een gemiddelde maceratietijd van 12 dagen. De wijn wordt gerijpt in roestvrijstalen tanks.

## Proefnotitie

In de neus aroma's van vanille, naast rijke geuren van kers en pruim. Het mondgevoel is vol en tanninerijk, maar evenwichtig. De wijn heeft veel fruitaroma's en een aanhoudende warmte. De wijn kan 5 tot 10 jaar ouderen.

## Wijn/Spijs

Deze Morgon is veelzijdig en is een perfecte partner voor gerechten met umami en rijke smaken. Denk aan Boeuf Bourguignon, eendenborst met een rijke kersensaus of gebraden kalkoen. De wijn past ook erg goed bij truffelrisotto, een rustieke linsenschotel, Comté kaas of Gruyere.

Info logo

## INFO

Productnummer	1272/24	Ei allergenen	Nee
Land	Frankrijk	Melk allergenen	Nee
Gebied	Beaujolais	Sulfiet allergenen	Ja
Kleur	Rood	Gluten allergenen	Nee
Alcohol	13	Gedistilleerd	Nee
Restsuiker	0	Biologisch	Nee
Zuurgraad	0	Type sluiting	Kurk
PH Waarde	0	Aantal per verpakking	6
Inhoud	0.75	GTIN product	3379810104411
		GTIN verpakking	3379815108803