

## LES CRUS

# MORGON

2009

Domaine du Puits Béni Existe en magnum 150 cl

## Caractère

La force des valeurs sûres

## Terroir

Schistes granitiques décomposés. Appellation d'Origine Contrôlée

## Vinification & Élevage

La vinification est dite "semi-carbonique". Elle est effectuée sous contrôle immédiat et permanent des températures et peut varier entre 7 et 15 jours. L'élevage est traditionnel en cuve inox ou béton pendant une durée d'environ 6 à 8 mois.

## Dégustation

Belle attaque en bouche sur les fruits rouges bien mûrs (cerise). Ce Morgon mérite d'attendre un an avant de le boire.

## Suggestions Gourmandes

Boeuf en daube, viandes rouges, volailles, gibier, terrine et charcuterie de pays, fromages de vache. Le Morgon accompagne merveilleusement une cuisine simple et de terroir.

## Service

A servir entre 16° et 18° A boire dans les 5/6 ans. Si vous oubliez quelques bouteilles de Morgon dans votre cave, vous serez très agréablement surpris de la capacité de vieillissement de cette appellation.

