



## MORGON CHARMES 2015, CHATEAU GRANGE COCHARD

Morgon fra navngivet mark med stokke med en alder på minimum 60 år og nogle over 100-årige. 100 % Gamay lagret 9 måneder på 1 år gamle barriques.

Morgon leverer de kraftigste vine i Beaujolais og Charmes er da også mere præget af mørke bær næsen som brombær og blåbær frem for røde bær, som man tit forbinder med Beaujolais. Smagen har ud over frugt elementer af nødder og krydderier, der giver en ganske let bitterhed, der passer godt sammen med den store frugtintensitet.

Beaujolais er generelt velegnet til lettere mad som fx fjerkræ. Vinene fra Morgon er dog klart de kraftigste vine, der også klarer kalv eller oksekød. Rigtig fin til patéer og terriner.

**Læs mere om producenten på [Bichel.dk](http://Bichel.dk)**

**LAND:**  
Frankrig

**OMRÅDE:**  
Beaujolais

**DRUETYPE:**

**LAGRING:**  
Store fade

**SERVERING:**  
14-15 °C

**GEMMEPOTENTIALE:**  
2017-2027

**ALKOHOL:**  
13 %

**VELEGNET TIL:**  
Fjerkræ Flyvende vildt Lam