



MORGON CÔTE DU PY 2018, CHATEAU GRANGE COCHARD

Flot vin fra Morgons uden sammenligning bedste mark - Côte du Py - en gammel vulkan, hvis millioner af år gamle aflejringer har skabt en helt unik jordbund, der med sin blå farve skiller sig ud fra den omliggende jordbund, der nærmest er pink. Lavet på ren Gamay fra gamle stokke med en alder på mellem 40 og 70 år. Lagret 11 måneder på barriques.

Meget intens duft domineret af kirsebær, mandel og et let røget element. Smagen har også stor intensitet, masser af frisk frugtighed og et diskret tanninbid. Lang eftersmag.

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. Prøv dem også til paté og terrine.

Læs mere om producenten på Bichel.dk

LAND:

Frankrig

OMRÅDE:

Beaujolais

DRUETYPE:

LAGRING:

Store fade

SERVERING:

14-16 °C

GEMMEPOTENTIALE:

2019-2030

ALKOHOL:

14 %

VELEGNET TIL:

Fjerkræ Flyvende vildt Lam