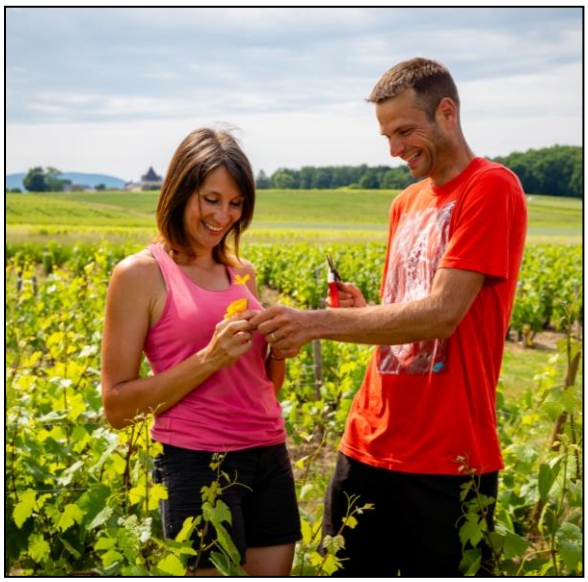
Morgon
« Grands Cras » 2020
Domaine De la Bonne Tonne



Situation : Le Domaine de la Bonne Tonne, c'est 7 générations de Vignerons qui se sont succédées sur le terroir de Morgon. Aujourd'hui d'une superficie de 5 ha, le domaine peut s'enorgueillir de posséder 3.5 ha des plus belles parcelles de l'appellation : « Les Charmes », « Les Grands Cras » et « la Côte du Py ». Marcel Grillet a converti le domaine en Agriculture Biologique en 2003. Anne-Laure, sa fille et Thomas reprennent désormais le domaine en évoluant vers la biodynamie.

Encépagement : Gamay noir à jus blanc

Terroir : Sables granitiques et schistes altérés

Température de Service : 16°

Potentiel de Garde : 2024-2026

Observations : Quelle explosion de fruits et de fleurs ! L'équilibre est parfait ! Charmeur, ce vin est doté de tanins soyeux et de notes minérales. Il exprime toutes les caractéristiques de son terroir : Arômes de fraises et mûre sauvage fraîchement écrasés, de pivoine et d'iris.

Morgon est une grande appellation du Beaujolais, et ce petit domaine est un bel exemple de ce que nous, cavistes, devons entre autres promouvoir. Des domaines à taille humaine, qui ont un passé riche et qui travaillent sainement, proprement, avec un respect profond de cette terre et qui ne peuvent élaborer que des vins sincères pour notre plaisir, pour le vôtre.

Quelques accords : Pot-au-feu, Tendrons de veau braisés, Côtes de porc grillées, Petit salé aux lentilles…

Cave de Longchamp – 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES
☏: 02 40 59 13 14 🖷: 02 40 40 08 52
E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com www.cave-de-lonhchamp.com