COLLECTION MAISON

MORGON

CEPS DANS LE SCHISTE ROUGE

CRU BEAUJOLAIS

« L'accumulation de ceps de vignes évoque la matière organique originelle couleur de feu. La sculpture est un assemblage de ceps de vignes avec un éclairage de couleurs rouges»

Oeuvre originale réalisée par les artistes Zak & Landau.

TERROIR

Le vignoble s'étend sur 1100 hectares composés de 6 climats, avec un sous-sol particulier, riche en schistes granitiques friables qui donnent au Morgon son aptitude au vieillissement.

DÉGUSTATION

D'un grenat très profond, ce vin robuste, généreux, fruité évoque la cerise, le kirsch et l'abricot. Au nez, il livre d'intenses et beaux parfums d'e?pices, de cassis et de framboises.
Ample avec des tanins souples, ses qualités s'expriment dès sa premie?re année mais il atteindra néanmoins son apogée après 2 ou 3 années de garde en prenant des allures de Bourgogne.

ACCORDS METS ET VINS

Servir à 13°C avec une viande en sauce ou un gibier...

Christophe COQUARD - Hameau «Le Boitier» - 86, Rue Manon Roland - 69620 THEIZE - France
Téléphone : 04 74 71 11 59 - E-mail : contact@maison-coquard.com.
www.maison-coquard.com