



Domaine J. Boulon



Morgon

« Cuvée PAULINE »

Pauline en honneur à notre première fille. Ce vin, issu d'une sélection de vieilles vignes de Morgon, n'existe que lors des beaux et grands millésimes. Apparue sur le millésime 2009, il est de retour afin de vous offrir le plus bel éclat et toute la typicité du Gamay et du terroir d'un Morgon. Les bouteilles sont numérotées afin de souligner la rareté de cette cuvée.

Cépage : 100 % Gamay noir à jus blanc

Vinification : Les grappes, une fois cueillies manuellement sont mises directement en cuves et commencent naturellement à fermenter. La durée de fermentation est très longue pour un Beaujolais et se situe entre 15 et 20 jours à basse température afin d'extraire le maximum de tanins et de couleur possible.

Température de dégustation : entre 15° à 17°C

Conservation : Ce cru peut se garder entre 7 et 10 ans.

Accord mets et Vins : Il accompagnera volontiers une viande ou du fromage. Il peut être également le compagnon idéal des repas de fêtes.