



# Domaine J. Boulon



## Morgon

Aux pieds du hameau qui a donné son nom à l'appellation, ce cru du Beaujolais est celui qui a la plus grande renommée. Par ces arômes de fruits mûrs à noyaux tels la cerise, la pêche ou l'abricot, c'est un vin riche et puissant qui se bonifie avec le temps.

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 se situe entre 8 et 10 jours, selon les années.

Température de dégustation : entre 15° à 17°C

Conservation : Ce cru peut se garder entre 5 et 7 ans.

Accord mets et Vins : Il accompagnera volontiers une viande ou du fromage.