

Albert Bichot Morgon 'Les Charmes'

Een rijke neus met aroma's van jammig fruit, kruidigheid en een hint van rook. De wijn heeft een goede tanninestructuur die wordt gebalanceerd door zijn frisheid. Een aangenaam lange afdronk. Perfecte combinatie met een borrelplank: gegrild vlees en gevogelte en milde kazen.

Artikelnummer:	08555660
Land:	Frankrijk
Oogstjaar:	2024
Streek:	Beaujolais
Appellatie:	Morgon
Serveer Temperatuur:	14-15
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Gamay
Smaak:	Fruitig, Soepel, Elegant
Producent:	Albert Bichot
Flesafsluiting:	Kurk
Alcoholpercentage:	13%

Net ten westen van Morgon, in het meest zuidelijk gelegen stukje grond van de appelatie, zijn de wijnstokken geplant op hoogtes van 350 tot 400 meter. De verweerde kiezelachtige ondergrond geeft deze Morgon 'Les Charmes' vlezig fruit en uitzonderlijke finesse.

De eerste fermentatie gebeurt in temperatuurgecontroleerde open vaten gedurende 9 tot 12 dagen. Vervolgens wordt de wijn opgevoed in 50% roestvrijstalen vaten en 50% in 350-liter houten vaten gedurende 8 tot 9 maanden.

Bedoeld om jong te drinken, of te bewaren tot 3-5 jaar.