

Morgon 2023

Domaine Montangeron · Beaujolais

Sélectionné par la cave Distri About, à Champenoux. Fiche de dégustation et suggestions d'accords préparées par Fabien About, à partir des informations du domaine et de sources spécialisées.

FICHE DESCRIPTIVE

PRODUCTEUR	Domaine Montangeron
APPELLATION	Morgon AOC — Cru du Beaujolais
MILLÉSIME	2023
COULEUR	Rouge — 13,5 % vol.
CÉPAGE	Gamay (100 %)

NOTE DE DÉGUSTATION

Morgon, l'un des crus les plus structurés du Beaujolais, issu de Gamay — charnu et profond.

Au nez

- Fruits noirs : cerise, kirsch
- Fruits rouges mûrs
- Épices et note minérale

En bouche

- Charnue et structurée
- Tanins présents et fins
- Finale persistante

EN UNE PHRASE

Un Morgon **charnu et profond**, sur la cerise et le kirsch — le Gamay dans sa version la plus structurée.

LE CÉPAGE

- **Gamay (100 %)** — à Morgon, il gagne en structure et en profondeur (on dit qu'il « morgonne »).
- **Terroir de Morgon** — sols de schistes (« roche pourrie ») ; concentration et garde.

ACCORDS METS & VINS

Un cru de gastronomie, sur les viandes rouges et le gibier.

VIANDES & GIBIER

- Viandes rouges
- Gibier
- Volaille en sauce

FROMAGES

- Fromages affinés

L'ACCORD PRÉFÉRÉ DE FABIEN

Côte de bœuf et un verre à 16 °C. La structure et le fruit noir du Morgon tiennent tête à une belle pièce de bœuf.

LE SERVICE

- **Température** — servir entre 15 et 16 °C.
 - **Aération** — un léger carafage.
 - **Garde** — à boire ou garder, 4 à 8 ans.
-

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.