

CHÂTEAU BELLEVUE MORGON LES CHARMES

BORGONHA/BEAUJOLAIS E MÂCONNAIS · FRANÇA

Um Morgon elegante e delicado, com uma ampla paleta aromática. Aromas florais são acompanhados por notas frutadas que remetem a cereja. Aparecem também notas de canela e tabaco. Os taninos são finos, sedosos e elegantes. Um vinho harmonioso e sedutor.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

CLASSIFICAÇÃO

AOC Morgon Les Charmes - Cru du Beaujolais

UVAS

Gamay Noir

SAFRA

2021

SOLO

18 hectares de vinhas com idade média de 40 anos, plantadas em encostas com orientação Leste-Sudeste. 7 hectares no climat Les Charmes. Solo areno-limoso de coloração castanho-claro, sobre uma camada argilosa com grandes blocos de arenito.

TEOR
ALCOÓLICO
13%SERVIÇO
15°C a 18°CDISPONÍVEL
750 ml

HARMONIZAÇÃO

Tajine, legumes do sol
salteados, lasanha à
bolonhesa, queijos.

VINIFICAÇÃO

- ◆ Colhidas em perfeita maturação, as uvas passam por duas triagens: primeiro na vinha, depois na chegada à adega. A vindima é então desengaçada e colocada nos tanques por gravidade, sem adição de SO₂. O Les Charmes é vinificado tradicionalmente, com maceração (cuvaison) de 10 a 12 dias. A vinificação sob grades, acompanhada de remontagens, permite uma extração suave. Envelhecimento em tanques de con

NOTAS DE PROVA

Cor: Robe rubi vivo e brilhante, de intensidade média — reflexo do caráter elegante e delicado do vinho.

Aromas: Notas florais, acompanhadas de notas frutadas mais intensas após aeração.

Sabor: Morgon elegante e delicado, com taninos finos e sedosos.