



LAURENT GAUTHIER

MORGON

Côte du Py

Rich & Generous



Vignes en conduite libre
Sols sablonneux, arènes granitiques

Free-growing vines
Sandy soils, granite sands



100% Gamay
Vendanges manuelles

100% Gamay
Hand-picked harvests



Cuve grillée.
Macération de 12 à 16 jours, simplicité
et surveillance.
Elevé 3-4 mois en foudre de chêne

Toasted vat.
Maceration for 12 to 16 days, simple and
monitored.
Aged for 3-4 months in oak barrels



Viandes rouges en sauce, gibiers, plats
de terroir, plats épicés, fromage de
chèvre, desserts chocolat noir ou café.

Red meats in sauce, game, regional
dishes, spicy dishes, goat cheese, dark
chocolate or coffee desserts.



Degrés alcool : 13%
A déguster A déguster entre 13° et 15°

Alcohol content : 13%
To be enjoyed Best enjoyed between
13° and 15°



Potentiel de garde Plus de 7 ans dans
de bonnes conditions

Storage potential More than 7 years in
good conditions

Fruité | Fruity



Structure | Structure



Fraîcheur | Freshness



Boisé | Woody

