



LAURENT GAUTHIER

MORGON

Grand Cras

Raffiné & Equilibré | Fine & Balanced



Sous-sol de roches granitiques en décomposition.
Labourage bi-annuel, palissage, enherbement.

Decomposing granite rock subsoil.
Twice-annual plowing, trellising, and grassing.



100% Gamay
Vendanges manuelles

100% Gamay
Hand-picked harvests



Eraflage de 30 à 80%.
Macération 10-15 jours à basse température.
Elevage 3-4 mois en foudre de chêne

Destemming of 30 to 80%.
Maceration for 10-15 days at low temperature.
Aging 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 Entre 3 et 7 ans dans de bonnes conditions

Storage potential Between 3 and 7 years in good conditions

Fruité Fruity	■ ■ ■
Structure Structure	■ ■ ■
Fraîcheur Freshness	■ ■ ■
Boisé Woody	■ ■ ■