



MORGON

Appellation d'Origine Protégée

La Table de Jacques

REGION

France / Bourgogne / Beaujolais

CEPAGE Gamay Noir

WINEMAKER Vin sélectionné avec soin par P. Ferraud & Fils

SOL

Schiste granitique décomposé

VINIFICATION & ELEVAGE

Traditionnelle et macération semi-carbonique

NOTES DE DEGUSTATION

Le Morgon est un vin de caractère, charpenté et musclé. Il mêle un équilibre entre le fruit et la puissance.

ACCORDS METS & VINS

Il se marie à merveille avec des gibiers et des viandes en sauces.

POINT FORTS

Jacques, le cadet des fils de Pierre Ferraud aime régaler ses hôtes avec des vins de caractère. A sa Table on prend le temps d'asseoir et de partager des plats de terroirs, parfois revisités: coq au vin, bœuf bourguignon et divers gibiers. Chez Jacques, tout est générosité et on se sent comme à la maison!

TEMPERATURE DE SERVICE 13 à 14 °C

GARDE 5 à 6 ans

DOMAINE

Le Clan rend hommage aux amis et membres de la famille Ferraud, qui l'ont construite au fil des générations! Il regroupe 5 personnages, chacun ayant son propre profil de vin, et ses appellations qui lui correspondent, c'est pourquoi dans le clan, chacun y trouve son vin! Alors, pour qui succomberez-vous?



PUISSANT



ÉPICÉ

