



**Appellation** Morgon  
**Climat, Cuvée** Les Charmes  
**Domaine, Maison** La Croix des Charmes

**Région** Bourgogne  
**Sous-Région** Beaujolais

**Viticulteur** Récoltant  
**Agriculture** Raisonnée

**Cépage(s)** 100% Gamay  
**Vendanges** Manuelles  
**Vinification** Traditionnelle  
**Elevage** Cuves béton et inox

**Degré d'alcool** 13 %  
**Temps de garde** 8 à 12 ans  
**Température de service** 14 à 18°C

**Robe** Rubis  
**Nez, Bouche** Fruit rouge mûr, arômes épices subtils  
**Caractère du vin** Assez puissant  
**Longueur en bouche** Moyenne

**Accords Mets/vin**



**Apéritif** /  
**Entrée chaude ou froide** Pâté de Canard  
**Poisson, Fruits de mer** /  
**Viande blanche, Volaille** Bréchets de poulets persillés  
**Viande rouge, Gibier** Caille au porto  
**Plat principal** Saucisson brioché  
**Fromage** Saint Marcellin  
**Dessert** /