



Arnaud Aucoeur Sans Soufre "Vieilles Vignes", 2021, A.O.P Morgon, Vin Rouge

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Rouge**

Pays d'origine : **France**

Région : **Beaujolais**

Appellation : **A.O.P Morgon**

Cépages : **Gamay**

Degré d'alcool : **13% vol**

Niveau de garde : **De 2 à 5 ans : Peut être conservé**

La Dégustation

Température de service

15°-17°

Robe

La robe est d'un rouge intense et persistant.

Nez

Le nez est d'une grande intensité aromatique, sur des notes de cerise noire et de fruits rouges confits, comme des gamays à bonne maturité savent les exprimer.

Bouche

La bouche est fraîche, délicate et aromatique

Accords mets-vins

Barbecue, Viande rouge, Volaille

LE DOMAINE ET LA RÉGION



Arnaud Aucoeur Sans Soufre "Vieilles Vignes"

Cette maison viticole familiale de 1825 installée historiquement sur le cru Morgon, depuis 11 générations, certifié HVE3, haute valeur environnementale vous invite à une immersion dans l'univers des vins de sa région du Beaujolais. Un savoir-faire et une préservation de sa biodiversité, un amour authentique de ses terroirs se déclinent dans les divers breuvages à déguster. Vignes replantées à la manière des Anciens vigneron de la maison, travail du sol, taille basse des ceps dite « en gobelet », vendanges manuelles pour préserver la qualité intrinsèque des raisins, macération en grappes entières... autant de critères qui subliment les vins du Domaine Arnaud Aucoeur et font d'eux des révélateurs du fruit du travail des vigneron de la maison. C'est d'ailleurs cette passion du travail bien fait qui s'est trouvée récompensée : Arnaud Aucoeur a en effet été élu vigneron de l'année du Guide Hachette 2020, grâce à trois coups de cœur : un pour notre Morgon 2018 et deux pour nos cuvées de Moulin-à-Vent 2018, dont une Tradition vieilles vignes.